叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 友谊俱乐部食谱(friendship Club Cook Book) 000001

2. 友谊俱乐部食谱(friendship Club Cook Book) 000002

3. 友谊俱乐部食谱(friendship Club Cook Book) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

友谊俱乐部食谱(Friendship Club Cook Book)

[-] [noʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注:

['evri] ['efərt] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [tu:; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible .
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 .

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

['mɪsɪŋ] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n][ænd; ənd]['speɪsɪz][hæv; həv] [bɪn] ['ædɪd] , [ænd; ənd] [ˌkæpɪtələ'zeɪʃn] [hæz; həz]
Missing punctuation and spaces have been added , and capitalization has
丢失的 标点 和 空间 有 到过 额外 , 和 资本化 有
[bɪn] [fɪkst] .
been fixed .
到过 固定的 .

已添加缺失的标点符号和空格，并已修正大小写错误。

[sʌm; səm] ['ʌðər] ['tʃeɪndʒɪz][hæv; həv] [bɪn] [meɪd] .
Some other changes have been made .
一些 其他 变化 有 到过 制成 .

还做了一些其他改动。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['lɪstɪd] [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][tekst] .
They are listed at the end of the text .
他们 是 列出 在 这 结尾 的 这 文本 .

它们列在文章末尾。

['haifənz] [hæv; həv] [bɪn] [kən'vɜ:rtɪd] [tu:; tə] ['dæʃɪz] [wer] [ə'proʊpriət] .
Hyphens have been converted to dashes where appropriate .
连字符 有 到过 转换 到 破折号 在哪里 合适的 .

适当的连字符已转换为破折号。

['ʌndə,laind] [tekst][hæz; həz] [bɪn] [kən'vɜ:rtɪd] [tu:; tə][ɪ'tælɪks] .
Underlined text has been converted to italics .
下划线 文本 有 到过 转换 到 斜体 .

带下划线的文本已转换为斜体。

['frendʃɪp] [klʌb] [kʊk] [bʊk]
Friendship Club Cook Book
友谊 俱乐部 厨师 书

友谊俱乐部食谱

['fɔ:wəd]
FOREWARD
前言

前言

[ðə; ði] ['frendʃɪp] [klʌb] [ɪz][æn; ən][ɪn'tɜ:r] - ['reɪʃ(ə)l] ['wɪmənz] ['soʊʃ(ə)l] [klʌb] .
The Friendship Club is an inter - racial women's social club .
这 友谊 俱乐部 是 一个 间 - 种族 女性的 社会的 俱乐部 .

友谊俱乐部是一个跨种族的女性社交俱乐部。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] ['faʊndɪd] [tuː] ['jɪrz] [ə'goʊ][ɪn] ['mædɪsn] [baɪ][ə; eɪ] [gruːp] [ʌv; əv]['niːgroʊ][ænd; ənd] [waɪt]
It **was** **founded** **two** **years** **ago** **in** **Madison** **by** **a** **group** **of** **Negro** **and** **white**
它 曾是 创立 二 年 前 在 麦迪逊 经过 一个 团体 的 黑人 和 白色的
['wɪmɪn] ,
women **,**
女性 ,

它由一群黑人和白人女性于两年前在麦迪逊创立。

[huː] [felt] [ðæt] [ɪn] [dɪ'veləpɪŋ] ['mjuːtʃuəl] [ˌʌndər'stændɪŋ] [ə'mʌŋ] [ðəm'selvz] ,
who **felt** **that** **in** **developing** **mutual** **understanding** **among** **themselves** **,**
WHO 毛毡 那 在 发展 相互的 理解 之中 他们自己 ,

他们认为，在增进彼此了解的过程中，

[ðeɪ] [wɜːr; wər] [ðʌs] ['ænsər] [ə; eɪ][moʊst] [greɪv] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv][ˌsegrɪ'geɪʃ(ə)n] — ['ɪgnərəns] .
they **were** **thus** **answering** **a** **most** **grave** **result** **of** **segregation** **—** **ignorance** **.**
他们 是 因此 回答 一个 最多 严重 结果 的 隔离 — 无知 .

他们因此回应了种族隔离最严重的后果——无知。

[ɪn][ðə; ði] [kɔːrs] [ʌv; əv][ɪts] [ʃɔːrt] ['hɪstri; 'hɪstəri] , [ðə; ði][klʌb][hæz; həz] [brɔːt] [tə'geðər] [waɪt] ,
In **the** **course** **of** **its** **short** **history** **,** **the** **club** **has** **brought** **together** **white** **,**
在 这 课程 的 它是 短的 历史 , 这 俱乐部 有 带来 一起 白色的 ,

在其短暂的历史中，该俱乐部聚集了白人，

['niːgroʊ] , [ˌtʃaɪ'niːz] , ['dʒuːɪʃ] , ['kæθlɪk] [ænd; ənd] ['prɑːtɪstənt] ['wɪmɪn] ; ['wɜːrkɪŋ] [ænd; ənd]
Negro **,** **Chinese** **,** **Jewish** **,** **Catholic** **and** **Protestant** **women** **;** **working** **and**
黑人 , 中国人 , 犹太人 , 天主教 和 新教 女性 ; 在职的 和
[prə'feʃən(ə)l] ['wɪmɪn] , ['stjʊdnts] [ænd; ənd] ['tiːtʃərz] , ['mʌðərz] [ænd; ənd] ['hauswaivz] .
professional **women** **,** **students** **and** **teachers** **,** **mothers** **and** **housewives** **.**
专业的 女性 , 学生 和 教师 , 母亲们 和 家庭主妇 .

黑人妇女、华人妇女、犹太妇女、天主教妇女和新教妇女；职业妇女、学生和教师、母亲和家庭主妇。

[ɪn][ɪn'fɔːrm(ə)l] ['gæðərɪŋz] , [æt; ət]['aʊər; ɑːr][pɑːt] - [lʌk] ['sʌpəz] , ['soʊɪŋ] [biːz] , [tiːz] [ænd; ənd]
In **informal** **gatherings** **,** **at** **our** **pot** **-** **luck** **suppers** **,** **sewing** **bees** **,** **teas** **and**
在 非正式 聚会 , 在 我们的 锅 - 运气 晚餐 , 缝纫 蜜蜂 , 茶 和
['kɔːfi] ['aʊərz] ,
coffee **hours** **,**
咖啡 小时 ,

在非正式聚会上，比如我们的百乐餐、缝纫聚会、茶话会和咖啡时间，

[ðə; ði] ['wɪmɪn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['frendʃɪp] [klʌb] [hæv; həv] [geɪnd] ['ɪnsaɪt] ['ɪntuː] [iːtʃ] ['ʌðər] ['prɔːbləms]
the **women** **of** **the** **Friendship** **Club** **have** **gained** **insight** **into** **each** **others** **problems**
这 女性 的 这 友谊 俱乐部 有 获得 洞察力 进入 每个 其他的 问题
[ænd; ənd][ˌɑːr 'iː] - [ə'fɝːmd] [ðer; ðər] ['kɑːnfɪdəns] [ðæt] [ɪf] ['piːp(ə)l][ʌv; əv] ['dɪfrənt] ['reɪsɪz] ,
and **re** **-** **affirmed** **their** **confidence** **that** **if** **people** **of** **different** **races** **,**
和 关于 - 确认 他们的 信心 那 如果 人们 的 不同的 种族 ,

友谊俱乐部的女性成员们加深了对彼此问题的了解，并重申了她们的信念：如果不同种族的人们.....

[kriːdz] [ænd; ənd]['næʃ(ə)nəl]['ɔridʒinz] [wʊd] [bʌt; bət][hæv; həv][ðə; ði] [ˌɑːpər'tuːnəti] [tuː; tə] [noʊ]
creeds **and** **national** **origins** **would** **but** **have** **the** **opportunity** **to** **know**
信条 和 国家的 起源 会 但 有 这 机会 到 知道
[ænd; ənd] [ə'priːʃieɪt] [iːtʃ] ['ʌðər] ,
and **appreciate** **each** **other** **,**
和 欣赏 每个 其他 ,

信仰和国籍或许不同，但他们有机会彼此了解和欣赏。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi][ə; eɪ] [lɔːŋ] [step] ['fɔːrwərd] [tɔːrdz] ['sɑːlvɪŋ] [sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] ['traɪɪŋ] ['prɔːbləms]
it **would** **be** **a** **long** **step** **forward** **towards** **solving** **some** **of** **the** **trying** **problems**
它 会 是 一个 长的 步 向前 向 解决 一些 的 这 尝试 问题
[wɪtʃ] [feɪs] [ˌjuː 'es][ɔːl] .
which **face** **us** **all** **.**
哪个 脸 我们 全部 .

这将是朝着解决我们所有人面临的一些棘手问题迈出的重要一步。

[ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz][ə; eɪ]['toʊkən][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['frendʃɪp] [ænd; ənd] [feɪθ] [ɪn] [iːtʃ] ['ʌðər] [ænd; ənd]

This	little	book	is	a	token	of	our	friendship	and	faith	in	each	other	and
这	小的	书	是	一个	令牌	的	我们的	友谊	和	信仰	在	每个	其他	和

[ɪn][ɔːl]['piːp(ə)l] . -

in	all	people	.	1951
在	全部	人们	.	-

这本小册子是我们彼此之间以及对全人类的友谊和信任的象征。1951年

['mædɪsn] , [wɪs'kɑːnsɪn]

Madison	,	Wisconsin
麦迪逊	,	威斯康星州

威斯康星州麦迪逊

['frendʃɪp] [klʌb] [kʊk] [bʊk]

FRIENDSHIP	CLUB	COOK	BOOK
友谊	俱乐部	厨师	书

友谊俱乐部食谱

['krɪsməs] — -

CHRISTMAS	—	1951
圣诞节	—	-

1951年圣诞节

['kɑːntents]

CONTENTS
内容

内容

[miːts] , ['ɔntreɪz] , [fɪʃ] , [wʌn] - [dɪʃ] [miːlz] [waɪt]

Meats	,	Entrees	,	Fish	,	One	-	Dish	Meals	WHITE
肉类	,	主菜	,	鱼	,	一	-	盘子	餐	白色的

肉类、主菜、鱼类、单道菜 白色

[hɑːt]['vedʒtəb(ə)lz] , ['sælədz] , ['sæləd] ['dresɪŋz] [goʊld]

Hot	Vegetables	,	Salads	,	Salad	Dressings	GOLD
热的	蔬菜	,	沙拉	,	沙拉	敷料	金子

热蔬菜、沙拉、沙拉酱（金牌）

['kʊkiz] , [keɪks] , ['frɔːstɪŋ] , [dɪ'zɜːrts] [waɪt]

Cookies	,	Cakes	,	Frostings	,	Desserts	WHITE
曲奇饼	,	蛋糕	,	糖霜	,	甜点	白色的

饼干、蛋糕、糖霜、甜点 白色

['brɛdz] , [hɑːt] ['brɛdz] , ['brekfəst] ['spɛʃəltiːz] [griːn]

Breads	,	Hot	Breads	,	Breakfast	Specialties	GREEN
面包	,	热的	面包	,	早餐	专业	绿色的

面包、热面包、特色早餐（绿色）

[ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] ['kʊkbʊk] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði] ['feɪvərɪt] ['resəpɪz][ʌv; əv][ðə; ði] [klʌb] ['membər]

In	this	little	cookbook	you	will	find	the	favorite	recipes	of	the	Club	members
在	这	小的	食谱	你	将要	寻找	这	最喜欢的	食谱	的	这	俱乐部	成员

[ænd; ənd] ['meni] [ʌv; əv][ðer; ðər] [frendz] .

and	many	of	their	friends	.
和	许多	的	他们的	朋友们	.

在这本小小的食谱中，你会找到俱乐部成员及其许多朋友最喜欢的食谱。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['feivərits] [fɔːr; fər][wʌn][ɔːr] [mɔːr] [ʌv; əv] [θriː] ['riːz(ə)nz] — [ɪ'kɑːnəmi] , [iːz] [ʌv; əv]

They	are	favorites	for	one	or	more	of	three	reasons	—	economy	,	ease	of
他们	是	收藏夹	为了	一	或者	更多的	的	三	原因	—	经济	,	舒适	的

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] , [ɔːr][ʌn'juːʒuəl] ['teɪstinəs] .

preparation	,	or	unusual	tastiness	.
准备	,	或者	异常	美味	.

它们之所以受欢迎，原因可能有以下三点中的一点或多点——经济实惠、易于烹饪或味道独特。

[ðə; ði] [sɪm'plɪsəti] [ʌv; əv][ðə; ði] [bʊk] [ɪz][ɪn] ['kiːpɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɪm'plɪsəti] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] [bɪ'liːf] —

The	simplicity	of	the	book	is	in	keeping	with	the	simplicity	of	our	belief	—
这	简单	的	这	书	是	在	保持	和	这	简单	的	我们的	信仰	—

['aʊər; ɑːr] ['dɪfərənsɪz] [ɑːr; ər][ˌsuːpər'fɪʃ(ə)l] ;

our	differences	are	superficial	;
我们的	差异	是	浅	;

这本书的简洁性与我们信仰的简洁性相符——我们的分歧是肤浅的;

['aʊər; ɑːr] ['laɪknəsɪz] [ɑːr; ər][ˌfʌndə'ment(ə)l] .

our	likenesses	are	fundamental	.
我们的	肖像	是	基本的	.

我们的相似之处至关重要。

[fɔːr; fər][wiː; wi][ɑːr; ər][ɔːl] ['membər] [ʌv; əv][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [reɪs] — [ðə; ði]['hjuːmən] [reɪs] .

For	we	are	all	members	of	a	single	race	—	the	human	race	.
为了	我们	是	全部	成员	的	一个	单身的	种族	—	这	人类	种族	.

因为我们都是同一个种族——人类的成员。

['swiːdɪʃ] ['miːtˌbɔːlz]

SWEDISH	MEATBALLS
瑞典	肉丸

瑞典肉丸

[ˌtuː'tuː][siː][sɔːft] [bred] [krʌmz]

2	C	soft	bread	crumbs
2	C	柔软的	面包	面包屑

杯软面包屑

¾ [siː]['wɔːtər]

¾	C	water
¾	C	水

¾ 杯水

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [biːf]

ground	beef
地面	牛肉

碎牛肉

[sɪks][tiː] [draɪd] [mɪlk]

6	T	dried	milk
6	T	干燥	牛奶

6汤匙奶粉

[wʌn] [eg] — ['slaɪtli] ['biːtn]

1	egg	—	slightly	beaten
1	蛋	—	轻微地	被打败

个鸡蛋——略微打散

[ˌtuː'tuː][tiː] [mɪnst] ['ʌnjən]

2	T	minced	onion
2	T	剁碎	洋葱

2汤匙切碎的洋葱

1½ [tiː][sɔːlt]

1½	t	salt
1½	t	盐

1.5 茶匙盐

¼ [tiː] ['nʌtmeg]
¼ t nutmeg
¼ t 肉豆蔻

¼ 茶匙肉豆蔻

⅛ [tiː] ['pepər]
⅛ t pepper
⅛ t 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

¼ [siː]['flaʊər]
¼ C flour
¼ C 面粉

¼ 杯面粉

¼ [siː][fæt]
¼ C fat
¼ C 胖的

¼ 杯脂肪

[ˌtuː'tuː][siː][mɪlk]
2 C milk
2 C 牛奶

杯牛奶

[wʌn][tiː][sɔːlt]
1 t salt
1 t 盐

1茶匙盐

¼ [tiː] ['nʌtmeg]
¼ t nutmeg
¼ t 肉豆蔻

¼ 茶匙肉豆蔻

[soʊk] [bred] [ɪn]['wɔːtər] .
Soak bread in water .
浸泡 面包 在 水 .

将面包浸泡在水中。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [miːt] .
Add to meat .
添加 到 肉 .

加入肉中。

['sprɪŋk(ə)l][draɪd] [mɪlk]['oʊvər] [ðɪs] .
Sprinkle dried milk over this .
撒 干燥 牛奶 超过 这 .

在上面撒上奶粉。

[blend] ['θɜːrəli] .
Blend thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][rest][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts] ([ɪk'sept] ['flaʊər][ænd; ənd][fæt]) .
Add rest of ingredients (except flour and fat) .
添加 休息 的 原料 (除了 面粉 和 胖的) .

加入剩余的食材（面粉和油脂除外）。

[meɪk] [wʌn] " ['miːtˌbɔːlz] ; [roʊl][ɪn]['flaʊər] ; [braʊn] [ɪn][fæt] .
Make 1 " meatballs ; roll in flour ; brown in fat .
制作 1 " 肉丸 ; 卷 在 面粉 ; 棕色的 在 胖的 .

制作 1 英寸肉丸；裹上面粉；用油脂煎至金黄。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈskɪlɪt] .
Remove **from** **skillet** **.**
消除 从 煎锅 .

从煎锅中取出。

[ˌeɪ diː ˈdiː][fæt][tuː; tə][pæn][tuː; tə] [meɪk] [fɔːr][tiː] . [kəmˈbaɪn] [ˌtuːˈtuː][tiː] . [ˈkɔːrnstɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ] [smɔːl]
Add **fat** **to** **pan** **to** **make** **4** **T** **.** **Combine** **2** **T** **.** **cornstarch** **with** **small**
添加 胖的 到 平底锅 到 制作 4 T . 结合 2 T . 玉米淀粉 和 小的
[əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [peɪst] .
amount **of** **milk** **to** **make** **paste** **.**
数量 的 牛奶 到 制作 粘贴 .

在锅中加入油脂，使其达到 4 汤匙的量。将 2 汤匙玉米淀粉与少量牛奶混合制成糊状物。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [tuː; tə][ˌtuːˈtuː][siː] .
Add **milk** **to** **2** **C** **.**
添加 牛奶 到 2 C .

加入牛奶至 2 杯。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː]['mɪkstʃər][tuː; tə][meltid][fæt] .
Add **seasoning** **and** **add** **mixture** **to** **melted** **fat** **.**
添加 调料 和 添加 混合物 到 融化 胖的 .

加入调味料，然后将混合物倒入融化的油脂中。

[kʊk] [ˈoʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌnˈtɪl] [θɪk] .
Cook **over** **low** **heat** **,** **stirring** **constantly** **until** **thick** **.**
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 直到 厚的 .

小火慢煮，不断搅拌至浓稠。

[rɪˈtɜːrn] ['miːtˌbɔːlz] [tuː; tə]['greɪvi][ænd; ənd] [ˌriːˈhiːt] .
Return **meatballs** **to** **gravy** **and** **reheat** **.**
返回 肉丸 到 肉汁 和 再加热 .

将肉丸放回肉汁中重新加热。

['kriːoʊl] ['tʃɪkɪn]
CREOLE **CHICKEN**
克里奥尔语 鸡

克里奥尔鸡肉

[ˌtuːˈtuː] [puːləts] ([sprɪŋ] ['tʃɪkɪnz])
2 **poulets** **(** **spring** **chickens** **)**
2 鸡 (春天 鸡)

2只小鸡（春鸡）

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst]
2 **large** **onions** **sliced**
2 大的 洋葱 切片

2个大洋葱切片

[ˌtuːˈtuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk]
2 **cloves** **garlic**
2 丁香 蒜

2瓣大蒜

[sɪks][lɑːrdʒ][təˈmeɪtoʊz]
6 **large** **tomatoes**
6 大的 西红柿

6个大番茄

[sɪks] [swiːt] [griːn] ['pepərz]
6 **sweet** **green** **peppers**
6 甜的 绿色的 辣椒

6个甜青椒

[ˌtuːˈtuː][ɔːr][θriː][sprɪgz] [taɪm]

2	or	3	sprigs	thyme
2	或者	3	枝条	百里香

2或3枝百里香

[ˌtuːˈtuː][sprɪgz] ['pɑːrsli]

2	sprigs	parsley
2	枝条	香菜

枝欧芹

[wʌn] [beɪ] [liːf]

1	bay	leaf
1	湾	叶子

1片月桂叶

[ˌtuːˈtuː][tiː] ['bʌtər]

2	T	butter
2	T	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː][tiː]['flaʊər]

2	T	flour
2	T	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː][siː] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər]

2	C	stock	or	water
2	C	库存	或者	水

杯水或水

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[dɪsˈdʒɔɪnt] ['tʃɪkɪn] , ['siːz(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Disjoint	chicken	,	season	well	with	salt	and	pepper	.
不相交	鸡	,	季节	出色地	和	盐	和	胡椒	.

将鸡块切块，用盐和胡椒粉充分调味。

[kʊk] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [meltid] ['bʌtər] [ʌnˈtɪl] [braʊn] [ɔːl]['oʊvər] .

Cook	chicken	in	melted	butter	until	brown	all	over	.
厨师	鸡	在	融化	黄油	直到	棕色的	全部	超过	.

用融化的黄油将鸡肉煎至表面金黄。

[ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] [ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .

Add	onion	and	brown	lightly	.
添加	洋葱	和	棕色的	轻轻	.

加入洋葱，略微炒至褐色。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['flaʊər] , [mɪks][ænd; ənd] [kʊk] [ʌnˈtɪl]['flaʊər] ['braʊnz] .

Sprinkle	with	flour	,	mix	and	cook	until	flour	browns	.
撒	和	面粉	,	混合	和	厨师	直到	面粉	棕色	.

撒上面粉，搅拌均匀，煮至面粉呈褐色。

[ˌeɪ diː 'diː] [slaɪst] [təˈmeɪtoʊz] , [tʃɑːpt] ['gɑːrlɪk][ænd; ənd] [hɜːrb] [ænd; ənd] ['pepərz] .

Add	sliced	tomatoes	,	chopped	garlic	and	herbs	and	peppers	.
添加	切片	西红柿	,	切碎	蒜	和	草药	和	辣椒	.

加入切片番茄、蒜末、香草和辣椒。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**simmer**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
覆盖	和	煨	为了	-	分钟	.

盖上锅盖，小火煮20分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːt] [stɑːk] [ɔːr]['wɔːtər] , ['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['sɪmər]

Add	**hot**	**stock**	**or**	**water**	**,**	**season**	**highly**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**and**	**simmer**
添加	热的	库存	或者	水	,	季节	高度	和	盐	和	胡椒	和	煨

[fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [mɔːr] .

for	**45**	**minutes**	**more**	**.**
为了	-	分钟	更多的	.

加入热高汤或水，用盐和胡椒粉充分调味，再炖煮 45 分钟。

[sɜːrv] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [pɔːd] ['oʊvər][ðem; ðəm] .

Serve	**pieces**	**of**	**chicken**	**with**	**sauce**	**poured**	**over**	**them**	**.**
服务	件	的	鸡	和	酱	倾倒	超过	他们	.

将鸡块盛盘，淋上酱汁即可。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][raɪs] .

Serve	**with**	**rice**	**.**
服务	和	米	.

配米饭食用。

[tʃiːz] [beɪk]

CHEESE	**BAKE**
奶酪	烤

芝士焗烤

[steɪl] [bred] [kʌt][ɪn] ['piːsɪz]

stale	**bread**	**cut**	**in**	**pieces**
陈旧	面包	切	在	件

切成小块的隔夜面包

['ʌnjən] [tʃɑːpt]

onion	**chopped**
洋葱	切碎

洋葱碎

[tʃiːz] ['greɪtɪd][ɔːr] [slaɪst] (['eni] ['prɑːses] [tʃiːz] [ɔːl'ðoʊ] [swɪs] [tʃiːz] [ɪz][best])

cheese	**grated**	**or**	**sliced**	**(**	**any**	**process**	**cheese**	**although**	**Swiss**	**cheese**	**is**	**best**	**)**
奶酪	磨碎的	或者	切片	(	任何	过程	奶酪	虽然	瑞士	奶酪	是	最好的	)

磨碎或切片的奶酪（任何加工奶酪均可，但瑞士奶酪最佳）

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] [egz]

1	**-**	**2**	**eggs**
1	-	2	鸡蛋

1-2个鸡蛋

[mɪlk] ([ə'baʊt][wʌn][siː])

milk	**(**	**about**	**1**	**C**	**)**
牛奶	(	关于	1	C	)

牛奶（约1杯）

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[griːs] [ə; eɪ] [diːp] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Grease	a	deep	baking	dish	.
润滑脂	一个	深的	烘烤	盘子	.

在深烤盘上抹油。

['kʌvər] ['bɑːtəm] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [bred] , [ðen] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] .

Cover	bottom	with	a	layer	of	bread	,	then	cheese	and	onion	.
覆盖	底部	和	一个	层	的	面包	,	然后	奶酪	和	洋葱	.

在底部铺上一层面包，然后放上奶酪和洋葱。

['ɔːltərnət] ['leər] ['endɪŋ] [wɪð; wɪθ] [bred] .

Alternate	layers	ending	with	bread	.
备用	层	结束	和	面包	.

交替分层，最后一层以面包片收尾。

[biːt] [eg] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .

Beat	egg	,	milk	and	seasoning	.
打	蛋	,	牛奶	和	调料	.

将鸡蛋、牛奶和调味料搅拌均匀。

[pɔːr] ['sloʊli] ['oʊvər] ['leər] .

Pour	slowly	over	layers	.
倒	缓慢地	超过	层	.

缓慢地将液体浇注在各层上。

[mɪlk] ['mɪkstʃər] [ʃʊd; ʃəd] [fɪl] [hæf] [ðə; ði] [dɪʃ] .

Milk	mixture	should	fill	half	the	dish	.
牛奶	混合物	应该	充满	一半	这	盘子	.

牛奶混合物应占容器的一半。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] - [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	moderate	-	hot	oven	about	45	minutes	or	until	brown	.
烤	在	缓和	-	热的	烤箱	关于	-	分钟	或者	直到	棕色的	.

在中等温度的烤箱中烘烤约 45 分钟或直至呈棕色。

[swɪs] [tʃiːz] [paɪ]

SWISS	CHEESE	PIE
瑞士	奶酪	馅饼

瑞士奶酪派

[wʌn] - [naɪn] " [paɪ] [ʃel]

1	-	9	"	pie	shell
1	-	9	"	馅饼	壳

1-9英寸馅饼皮

½ - ¼ ['el biː] .

½	-	¼	lb	.
½	-	¼	磅	.

½-¼磅

[swɪs] [tʃiːz] ['greɪtɪd]

Swiss	cheese	grated
瑞士	奶酪	磨碎的

瑞士奶酪碎

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] [egz] ['sepəreɪtɪd]

1	-	2	eggs	separated
1	-	2	鸡蛋	分开

1-2个分离的鸡蛋

[wʌn] [tiː] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

1	t	cornstarch
1	t	玉米淀粉

茶匙玉米淀粉

[wʌn][siː][mɪlk]
1 **C** **milk**
1 C 牛奶

杯牛奶

[mɪks] [eg] [joʊk] , [tʃiːz] , [mɪlk] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] .
Mix **egg** **yolks** **,** **cheese** **,** **milk** **,** **cornstarch** **and** **seasoning** **.**
混合 蛋 蛋黄 , 奶酪 , 牛奶 , 玉米淀粉 和 调料 .

将蛋黄、奶酪、牛奶、玉米淀粉和调味料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Add **stiffly** **beaten** **egg** **whites** **.**
添加 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入打发至硬性发泡的蛋白。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ʌn'beɪkt] [paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Pour **into** **unbaked** **pie** **shell** **and** **bake** **until** **brown** **.**
倒 进入 未烘焙的 馅饼 壳 和 烤 直到 棕色的 .

倒入未烘烤的派皮中，烘烤至棕色。

[ə'baʊt] ½ ['aʊər] .
About **½** **hour** **.**
关于 ½ 小时 .

大约半小时。

[ˌveəriː'eiʃənz] :
Variations **:**
变体 :

变体:

[ə; eɪ]) [æn; ən] ['ʌnjən] [səʊ'teɪd] [ɪn][fæt] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .
a **)** **An** **onion** **sauteed** **in** **fat** **may** **be** **added** **to** **the** **cheese** **mixture** **.**
一个) 一个 洋葱 炒 在 胖的 可能 是 额外 到 这 奶酪 混合物 .

a) 可以将用油脂炒过的洋葱加入奶酪混合物中。

[biː]) [paɪ] [ʃel] [meɪ] [biː; bi] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] [slaɪst] [tə'meɪtoʊz] .
b **)** **Pie** **shell** **may** **be** **lined** **with** **sliced** **tomatoes** **.**
b) 馅饼 壳 可能 是 衬里 和 切片 西红柿 .

b) 派皮内可以铺上切片西红柿。

['beɪkən] [ænd; ənd] [biːf] ['bəːgəz]
BACON **AND** **BEEF** **BURGERS**
熏肉 和 牛肉 汉堡

培根牛肉汉堡

[faɪv]['slaɪsɪz]['beɪkən]
5 **slices** **bacon**
5 切片 熏肉

5片培根

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

[ˌtuː'tuː][tiː] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **T** **chopped** **onion**
2 T 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

½ [siː] [ʃɑːrp] [tʃiːz] ['greɪtɪd]

½	C	sharp	cheese	grated
½	C	锋利的	奶酪	磨碎的

½ 杯磨碎的浓味奶酪

1½ [tiː]['kætsəp]

1½	T	catsup
1½	T	番茄酱

1.5 汤匙番茄酱

1½ [tiː] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1½	T	Worcestershire	sauce
1½	T	伍斯特郡	酱

1.5 汤匙伍斯特沙司

½ [tiː][sɔːlt]

½	t	salt
½	t	盐

½ 茶匙盐

¼ [tiː] ['pepər]

¼	t	pepper
¼	t	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[kəm'baɪn] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [ðə; ði]['beɪkən] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Combine	all	the	ingredients	except	the	bacon	,	mixing	well	.
结合	全部	这	原料	除了	这	熏肉	,	混合	出色地	.

将除培根外的所有食材混合均匀。

[pæt][ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ə; eɪ][roʊl][ænd; ənd][slaɪs][wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] .

Pat	the	meat	into	a	roll	and	slice	one	inch	thick	.
拍	这	肉	进入	一个	卷	和	片	一	英寸	厚的	.

将肉揉成卷状，切成一英寸厚的片。

[ræp] [iːtʃ] [slaɪs][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][strɪp][ʌv; əv]['beɪkən] ['fæsnɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tuːθpɪk] .

Wrap	each	slice	with	a	strip	of	bacon	fastening	with	a	toothpick	.
裹	每个	片	和	一个	条	的	熏肉	紧固	和	一个	牙签	.

用培根条将每一片面包卷起来，用牙签固定。

[brɔɪl] [ɔːr][pæn] [brɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .

Broil	or	pan	broil	5	minutes	on	each	side	.
烤	或者	平底锅	烤	5	分钟	在	每个	边	.

用烤箱烤或用平底锅煎，每面烤 5 分钟。

['suːki] ['jɑːki] ([ˌdʒæpə'niːz] [biːf] & ['vedʒtəb(ə)lz])

SUKI	YAKI	(	Japanese	beef	&	vegetables	)
苏琪	烤肉	(	日本人	牛肉	&	蔬菜	)

SUKI YAKI（日本牛肉和蔬菜）

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[biːf] [kʌt][ɪn] [θɪn] [strɪps][ænd; ənd] ['paʊndɪd] [flæt] (['sɜːrlɔɪn][ɪz] ['eksələnt])

beef	cut	in	thin	strips	and	pounded	flat	(	sirloin	is	excellent	)
牛肉	切	在	薄的	条状物	和	猛击	平坦的	(	西冷牛排	是	出色的	)

牛肉切成细条，捶打至扁平（西冷牛排最佳）

[griːn] ['ʌnjənz]
green onions
绿色的 洋葱

青葱

['seləri]
celery
芹菜

芹菜

['wɔːtərkres]
watercress
西洋菜

西洋菜

[liːks]
leeks
韭菜

韭菜

['eni] [ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] ['vedʒtəb(ə)lz] [plʌs] ['eni] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪk'sept] ['stɑːrtʃi]
any of the above vegetables plus any other vegetables may be used except starchy
任何 的 这 多于 蔬菜 加 任何 其他 蔬菜 可能 是 用过的 除了 淀粉
[wʌnz] [laɪk] [pə'tetoz]
ones like potatoes
一个 喜欢 土豆

以上任何蔬菜以及除土豆等淀粉类蔬菜以外的任何其他蔬菜均可使用。

[wʌn][tiː] ['ʃʊgər]
1 T sugar
1 T 糖

1汤匙糖

[wʌn][tiː] [sɔɪ] [sɔːs]
1 T soy sauce
1 T 大豆 酱

1汤匙酱油

[fæt][fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ]
fat for frying
胖的 为了 煎炸

用于煎炸的油脂

½ - [wʌn][siː] [biːf] [stɑːk] [ɔːr] ['buːjɑːn]
½ - 1 C beef stock or bouillon
½ - 1 C 牛肉 库存 或者 肉汤

½-1 杯牛肉高汤或肉汤

[fraɪ] [miːt] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] [slaɪst] ['veri] [θɪn] [ɪn][fæt][ɪn] ['sɔːspæn] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Fry meat and vegetables sliced very thin in fat in saucepan until brown .
炒 肉 和 蔬菜 切片 非常 薄的 在 胖的 在 平底锅 直到 棕色的 .

将切成薄片的肉和蔬菜放入平底锅中，用油脂煎至棕色。

['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] [stɑːk] ,
Moisten with stock ,
濡 和 库存 ,

用高汤润湿，

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [sɔɪ] [sɔːs] [ænd; ənd] [let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [biːf] [ɪz]

add	**sugar**	**and**	**soy**	**sauce**	**and**	**let**	**simmer**	**for**	**15**	**-**	**20**	**minutes**	**or**	**until**	**beef**	**is**
添加	糖	和	大豆	酱	和	让	煨	为了	-	-	-	分钟	或者	直到	牛肉	是

['tendər] .

tender	**.**
投标	.

加入糖和酱油，小火慢炖 15-20 分钟，或直至牛肉软烂。

[sɜːrv] ['oʊvər][draɪ][raɪs] .

Serve	**over**	**dry**	**rice**	**.**
服务	超过	干燥	米	.

浇在干米饭上即可。

[noʊt] : [pɔːrk][ɔːr] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [biːf]

note	**:**	**Pork**	**or**	**chicken**	**may**	**be**	**substituted**	**for**	**beef**
笔记	:	猪肉	或者	鸡	可能	是	替代	为了	牛肉

注：牛肉可用猪肉或鸡肉代替。

['ɔrɪndʒ] [miːt] [loʊf]

ORANGE	**MEAT**	**LOAF**
橙子	肉	面包

橙肉饼

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

⅓ [siː][mɪlk]

⅓	**C**	**milk**
⅓	C	牛奶

三分之一杯牛奶

[wʌn] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]

1	**onion**	**chopped**
1	洋葱	切碎

1个洋葱切碎

[ˌtuː'tuː][tiː][sɔːlt]

2	**t**	**salt**
2	t	盐

2茶匙盐

¼ [tiː] ['pepər]

¼	**t**	**pepper**
¼	t	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn][tiː] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	**T**	**Worcestershire**	**Sauce**
1	T	伍斯特郡	酱

汤匙伍斯特沙司

1½ [siː] [bred] [krʌmz]

1½	**C**	**bread**	**crumbs**
1½	C	面包	面包屑

1.5 杯面包屑

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

[graʊnd] [biːf]
ground **beef**
地面 牛肉

碎牛肉

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[graʊnd] [pɔːrk]
ground **pork**
地面 猪肉

猪肉馅

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[graʊnd] [viːl]
ground **veal**
地面 小牛肉

小牛肉碎

- - - ['ɔrɪndʒ] ['sekʃnz]
10 **-** **12** **orange** **sections**
- - - 橙子 部分

10-12瓣橙子

[ˌtuː'tuː][tiː] ['ʃʊgər]
2 **T** **sugar**
2 T 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː][tiː] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
2 **T** **light** **corn** **syrup**
2 T 光 玉米 糖浆

2汤匙淡玉米糖浆

[ˌtuː'tuː][tiː] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]
2 **T** **orange** **juice**
2 T 橙子 汁

2汤匙橙汁

[kəm'baɪn] [eg] , [mɪlk] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['wustəʃiə] [sɔːs] , [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [miːt] .
Combine **egg** **,** **milk** **,** **salt** **,** **pepper** **,** **Worcestershire** **sauce** **,** **bread** **crumbs** **and** **meat** **.**
结合 蛋 , 牛奶 , 盐 , 胡椒 , 伍斯特郡 酱 , 面包 面包屑 和 肉 .

将鸡蛋、牛奶、盐、胡椒粉、伍斯特沙司、面包屑和肉混合在一起。

[mɪks] [wel] ; [ʃeɪp] ['ɪntuː][loʊf] [ə'baʊt] ['sɛvən] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [haɪ] [ɪn] [griːst]
Mix **well** **;** **shape** **into** **loaf** **about** **7** **inches** **long** **and** **2** **inches** **high** **in** **greased**
混合 出色地 ; 形状 进入 面包 关于 7 英寸 长的 和 2 英寸 高的 在 涂油
['beɪkɪŋ] [pæn] .
baking **pan** **.**
烘烤 平底锅 .

充分混合；在抹了油的烤盘中整形成长约 7 英寸、高约 2 英寸的面包状。

[kʌt] [slɪts] [ə'krɔːs] [tɑːp][ʌv; əv][loʊf][ænd; ənd] [tʌk] [ɪn] ['ɔrɪndʒ] ['sekʃnz] .
Cut **slits** **across** **top** **of** **loaf** **and** **tuck** **in** **orange** **sections** **.**
切 缝隙 穿过 顶部 的 面包 和 塞进 在 橙子 部分 .

在面包顶部切几道口子，把橙子瓣塞进去。

[kəm'baɪn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd][kɔːrn] ['sɪrəp] .

Combine	**orange**	**juice**	**,**	**sugar**	**and**	**corn**	**syrup**	**.**
结合	橙子	汁	,	糖	和	玉米	糖浆	.

将橙汁、糖和玉米糖浆混合。

[pɔːr] ['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv][loʊf] , [rɪ'zɜːrv] ⅓ [tuː; tə][juːz][fɔːr; fər] ['beɪstɪŋ] .

Pour	**over**	**top**	**of**	**loaf**	**,**	**reserving**	**⅓**	**to**	**use**	**for**	**basting**	**.**
倒	超过	顶部	的	面包	,	预订	⅓	到	使用	为了	涂抹	.

将酱汁倒在面包顶部，留出三分之一用于涂抹面包表面。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] [wʌn] ['aʊər] , ['beɪstɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

Bake	**in**	**moderate**	**oven**	**about**	**1**	**hour**	**,**	**basting**	**often**	**.**
烤	在	缓和	烤箱	关于	1	小时	,	涂抹	经常	.

放入预热至中等温度的烤箱烘烤约1小时，期间需经常刷油。

[spə'geti] [wɪð; wɪθ] ['gɑːrlɪk] & [ɔɪl]

SPAGHETTI	**WITH**	**GARLIC**	**&**	**OIL**
意大利细面条	和	蒜	&	油

蒜油意大利面

½ - [wʌn]['el biː] .

½	**-**	**1**	**lb**	**.**
½	-	1	磅	.

½-1磅

[spə'geti]

spaghetti
意大利细面条

意大利细面条

[fɔːr] - [faɪv][tiː]['ɑːlɪv] [ɔɪl]

4	**-**	**5**	**T**	**olive**	**oil**
4	-	5	T	橄榄	油

4-5汤匙橄榄油

[θriː] - [fɔːr] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk]

3	**-**	**4**	**cloves**	**garlic**
3	-	4	丁香	蒜

3-4瓣大蒜

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

['pɑːrsli]

parsley
香菜

香菜

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

boiling	**water**
沸腾	水

开水

[bɔɪl] [spə'geti] [ɪn] ['plenti] [ʌv; əv]['wɔːtər][soʊ] [ðæt] [strændz][ɑːr; ər] [wel] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm] [iːtʃ]

Boil	**spaghetti**	**in**	**plenty**	**of**	**water**	**so**	**that**	**strands**	**are**	**well**	**separated**	**from**	**each**
熬	意大利细面条	在	很多	的	水	所以	那	线	是	出色地	分开	从	每个

['ʌðər] .

other	**.**
其他	.

将意大利面放入足量的水中煮，使面条充分分开。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] [bʌt; bət] [stɪl] [fɜːrm] .

Cook	**until**	**tender**	**but**	**still**	**firm**	**.**
厨师	直到	投标	但	仍然	公司	.

煮至软嫩但仍有嚼劲。

[duː][nɑːt] [breɪk] [ðə; ði][strændz][ʌv; əv] [spə'geti] [ænd; ənd][duː][nɑːt][ˌoʊvər'kʊk] .

Do	**not**	**break**	**the**	**strands**	**of**	**spaghetti**	**and**	**do**	**not**	**overcook**	**.**
做	不是	休息	这	线	的	意大利细面条	和	做	不是	煮过头了	.

不要把意大利面弄断，也不要煮过头。

[dreɪn] [kʊkt] [spə'geti] [ɪn][ə; eɪ]['kɑːləndər] .

Drain	**cooked**	**spaghetti**	**in**	**a**	**colander**	**.**
流走	煮熟	意大利细面条	在	一个	滤器	.

将煮熟的意大利面沥干水分。

[pʊt] [spə'geti] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ][ɔɪl][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['gɑːrlɪk][hæz; həz] [bɪn] [braʊn] .

Put	**spaghetti**	**in**	**a**	**frying**	**pan**	**with**	**oil**	**in**	**which**	**the**	**garlic**	**has**	**been**	**browned**	**.**
放	意大利细面条	在	一个	煎炸	平底锅	和	油	在	哪个	这	蒜	有	到过	棕色	.

将意大利面放入煎锅中，锅里要倒入油，油中要先将蒜末炒至金黄。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

Sprinkle	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**and**	**parsley**	**.**
撒	和	盐	,	胡椒	和	香菜	.

撒上盐、胡椒粉和欧芹碎。

[mɪks] [wel] & [let] ['sɪmər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .

Mix	**well**	**&**	**let**	**simmer**	**a**	**few**	**minutes**	**over**	**low**	**heat**	**.**
混合	出色地	&	让	煨	一个	很少	分钟	超过	低的	热	.

搅拌均匀，用小火慢炖几分钟。

[sɜːrv] [ɑːn][hɑːt] ['plætər] .

Serve	**on**	**hot**	**platter**	**.**
服务	在	热的	拼盘	.

盛于热盘中。

[spaɪst] ['tʃɪkɪn] [stuː]

SPICED	**CHICKEN**	**STEW**
加香料	鸡	炖

香料鸡肉炖菜

[wʌn] ['stjuɪŋ] [hen] [kʌt] [ɪn] ['piːsɪz]

1	**stewing**	**hen**	**cut**	**in**	**pieces**
1	炖	母鸡	切	在	件

1只炖母鸡，切块

[wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]

1	**large**	**onion**	**chopped**
1	大的	洋葱	切碎

1个大洋葱切碎

[fɔːr] [beɪ] [liːvz]

4	**bay**	**leaves**
4	湾	树叶

4片月桂叶

[fɔːr] [hoʊl] [kloʊvz]
4 **whole** **cloves**
4 所有的 丁香

粒丁香

[wʌn][kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [suːp]
1 **can** **tomato** **soup**
1 能 番茄 汤

1罐番茄汤

[sɔːlt] & ['pepər]
salt **&** **pepper**
盐 & 胡椒

盐和胡椒

[meɪk] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ][lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] .
Make **a** **layer** **of** **the** **onion** **in** **the** **bottom** **of** **a** **large** **saucepan** **.**
制作 一个 层 的 这 洋葱 在 这 底部 的 一个 大的 平底锅 .

在大平底锅底部铺一层洋葱。

[pʊt][ðə; ði]['spaɪsɪz][ɑːn][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .
Put **the** **spices** **on** **the** **onion** **and** **then** **the** **pieces** **of** **chicken** **.**
放 这 香料 在 这 洋葱 和 然后 这 件 的 鸡 .

将香料放在洋葱上，然后放上鸡块。

[pɔːr] [ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][təˈmeɪtoʊ] [suːp] ['oʊvər][ðə; ði][tɑːp] .
Pour **a** **can** **of** **tomato** **soup** **over** **the** **top** **.**
倒 一个 能 的 番茄 汤 超过 这 顶部 .

在上面浇上一罐番茄汤。

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] [ænd; ənd] [rɪˈduːs] [fleɪm] [soʊ] [ðæt] ['tʃɪkɪn] [kʊks] ['sloʊli] .
Bring **to** **a** **boil** **and** **reduce** **flame** **so** **that** **chicken** **cooks** **slowly** **.**
带来 到 一个 熬 和 减少 火焰 所以 那 鸡 厨师 缓慢地 .

煮沸后转小火慢炖鸡肉。

[wen] ['tʃɪkɪn] [ɪz] ['tendər] [ænd; ənd] [braʊn] [rɪˈmuːv] ['spaɪsɪz][ænd; ənd][juːz]['greɪvi]['oʊvər][raɪs][ɔːr]
When **chicken** **is** **tender** **and** **browned** **remove** **spices** **and** **use** **gravy** **over** **rice** **or**
什么时候 鸡 是 投标 和 棕色 消除 香料 和 使用 肉汁 超过 米 或者
[pəˈtetoz] .
potatoes **.**
土豆 .

鸡肉煮至软嫩金黄后，取出香料，将肉汁浇在米饭或土豆上即可。

['greɪvi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sɔːltɪd] [bɪˈfɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
Gravy **should** **be** **salted** **before** **serving** **.**
肉汁 应该 是 咸的 前 服务 .

肉汁上桌前应该加盐。

[viːl] [tʌŋ]
VEAL **TONGUE**
小牛肉 舌头

小牛舌

[fɔːr] [smɔːl] [viːl] [tʌŋz]
4 **small** **veal** **tongues**
4 小的 小牛肉 舌头

4条小牛舌

[ˌtuːˈtuː] [beɪ] [liːvz]
2 **bay** **leaves**
2 湾 树叶

2片月桂叶

[wʌn] ['ʌnjən]
1 **onion**
1 洋葱

1个洋葱

[θriː] [kloʊvz]
3 **cloves**
3 丁香

3瓣丁香

[bɔɪl] [tʌŋ] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Boil **tongue** **until** **tender** **.**
熬 舌头 直到 投标 .

将牛舌煮至软烂。

[teɪk] [aʊt] [ʌv; əv] [dʒuːs] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] ['aʊtər] [skɪn] .
Take **out** **of** **juice** **and** **remove** **outer** **skin** **.**
拿 出去 的 汁 和 消除 外 皮肤 .

从果汁中取出，去除外皮。

[pʊt] [bæk] [ɪn] [dʒuːs] , [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [beɪ] [liːvz] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kloʊvz] .
Put **back** **in** **juice** **,** **add** **salt** **and** **pepper** **,** **bay** **leaves** **,** **onions** **and** **cloves** **.**
放 后退 在 汁 , 添加 盐 和 胡椒 , 湾 树叶 , 洋葱 和 丁香 .

把果汁倒回去，加入盐、胡椒粉、月桂叶、洋葱和丁香。

[kʊk] ½ ['aʊər] .
Cook **½** **hour** **.**
厨师 ½ 小时 .

煮半小时。

[ˌtʃaɪ'niːz] ['tʃɪkɪn]
CHINESE **CHICKEN**
中国人 鸡

中式鸡肉

[wʌn] [smɔːl] ['tʃɪkɪn] , [kʌt] ['ɪntuː] ['sɜːrvɪŋ] ['piːsɪz]
1 **small** **chicken** **,** **cut** **into** **serving** **pieces**
1 小的 鸡 , 切 进入 服务 件

1只小鸡，切成块

[sɔːs]
Sauce
酱

酱

[wʌn] [tiː] [tʃɑːpt] [daʊ] ['suː]
1 **T** **chopped** **Dow** **Soo**
1 T 切碎 道琼斯 苏

汤匙切碎的道苏

1½ [tiː] [tʃɑːpt] ['gɑːrlɪk]
1½ **t** **chopped** **garlic**
1½ t 切碎 蒜

1.5茶匙蒜末

1½ [tiː] [sɔːlt]
1½ **t** **salt**
1½ t 盐

1.5 茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [tiː] [sɔɪ] [sɔːs]
2 **T** **soy** **sauce**
2 T 大豆 酱

2汤匙酱油

½ [siː]['wɔːtər]
½ C water
½ C 水

½ 杯水

[braʊn] ['tʃɪkɪn] [ɪn][hɑːt][pæn] ['kwɪkli] .
Brown chicken in hot pan quickly .
棕色的 鸡 在 热的 平底锅 迅速地 .

热锅快速煎鸡肉至棕色。

[let] ['tʃɪkɪn] ['sɪmər] [ɪn][pæn][wɪð; wɪθ] [sɔːs] [fɔːr; fər] ¾ ['aʊər][ɔːr][ʌn'tɪl] ['tendər] .
Let chicken simmer in pan with sauce for ¾ hour or until tender .
让 鸡 煨 在 平底锅 和 酱 为了 ¾ 小时 或者 直到 投标 .

将鸡肉放入锅中，加入酱汁，小火慢炖 45 分钟或直至鸡肉变软。

[soʊ'teɪ] [griːn] ['pepərz] [ænd; ənd][tə'meɪtoʊz][ɪn] [ə'nʌðər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Saute green peppers and tomatoes in another until tender .
炒 绿色的 辣椒 和 西红柿 在 其他 直到 投标 .

另取一锅，将青椒和西红柿炒至软嫩。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season to taste .
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[ˌeɪ diː 'diː] [kʊkt] ['tʃɪkɪn] .
Add cooked chicken .
添加 煮熟 鸡 .

加入煮熟的鸡肉。

['θɪkən] ['greɪvi] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Thicken gravy if desired .
加厚 肉汁 如果 想要的 .

如果需要，可将肉汁勾芡。

[noʊt] : [biːf] [ɔːr][pɔːrk] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] ['tʃɪkɪn] .
Note : beef or pork may be substituted for chicken .
笔记 : 牛肉 或者 猪肉 可能 是 替代 为了 鸡 .

注：鸡肉可替换为牛肉或猪肉。

[daʊ] ['suː] , [ə; eɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] [spaɪs] [meɪ] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [ɪn] [ˌtʃaɪ'niːz] [ˌɪm'pɔrtɪŋ] [ʃɑːps] [ɔːr][ɪn][sʌm; səm]
Dow Soo , a Chinese spice may be purchased in Chinese importing shops or in some
道琼斯 苏 , 一个 中国人 香料 可能 是 购买 在 中国人 输入 商店 或者 在 一些
['restərənt] .
restaurants .
餐厅 .

陶氏是一种中国香料，可以在中国进口商店或一些餐馆买到。

[pɑːt] [roʊst] [ɪn] ['preʃər] ['kʊkər]
POT ROAST IN PRESSURE COOKER
锅 烤 在 压力 炊具

高压锅炖牛肉

[tʃʌk] [roʊst] , [raʊnd] [boʊn][ɔːr] [bleɪd]
Chuck roast , round bone or blade
查克 烤 , 圆形的 骨 或者 刀刃

牛肩肉、圆骨或肩胛肉

[wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst]
1 onion sliced
1 洋葱 切片

个洋葱切片

[ˌtuːˈtuː][tiː]['wɔːtər]
2 **T** **water**
2 T 水

汤匙水

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[wʌn] [beɪ] [liːf] ([ɑːp])
1 **bay** **leaf** **(** **op** **)**
1 湾 叶子 (操作)

1片月桂叶（op）

[fæt]
fat
胖的

胖的

[pəˈtetoz]
potatoes
土豆

土豆

['kærəts]
carrots
胡萝卜

胡萝卜

[braʊn] [miːt] [wel] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] [ɪn] [fæt] .
Brown **meat** **well** **on** **all** **sides** **in** **fat** **.**
棕色的 肉 出色地 在 全部 侧面 在 胖的 .

用油将肉的各个面都煎至棕色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kʊk] - ['mɪnɪts] [pər] [paʊnd] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] .
Add **other** **ingredients** **and** **cook** **20** **minutes** **per** **pound** **at** **15** **pounds** **pressure** **.**
添加 其他 原料 和 厨师 - 分钟 每 磅 在 - 磅 压力 .

加入其他配料，每磅食材以 15 磅压力烹煮 20 分钟。

[let] [stænd] [æt; ət] [liːst] [eɪt] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .
Let **stand** **at** **least** **8** **hours** **before** **using** **.**
让 站立 在 至少 8 小时 前 使用 .

使用前至少静置 8 小时。

['θɪkən] ['greɪvi] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Thicken **gravy** **if** **desired** **.**
加厚 肉汁 如果 想要的 .

如果需要，可将肉汁勾芡。

['lɪvər] [ænd; ənd] [raɪs]
LIVER **AND** **RICE**
肝 和 米

肝饭

[wʌn] ['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[biːf] , [kæf][ɔːr] [læm] ['lɪvər]
beef , calf or lamb liver
牛肉 , 小牛 或者 羊肉 肝

牛肝、小牛肝或羊肝

[wʌn] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjən]
1 medium sized onion
1 中等的 尺寸 洋葱

1个中等大小的洋葱

[ˌtuː'tuː][tiː] ['seɪvəri] [fæt] (['beɪkən][ɔːr] ['tʃɪkɪn])
2 T savory fat (bacon or chicken)
2 T 美味的 胖的 (熏肉 或者 鸡)

汤匙鲜美的油脂（培根或鸡肉）

[ˌtuː'tuː][tiː] [sɔɪ] [sɔːs]
2 t soy sauce
2 t 大豆 酱

2茶匙酱油

[sɔːlt] & ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt & pepper to taste
盐 & 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

1½ [tiː] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1½ T cornstarch
1½ T 玉米淀粉

1.5 汤匙玉米淀粉

[wʌn][siː] ['buːjɑːn]
1 C bouillon
1 C 肉汤

C 肉汤

[kʌt] ['lɪvər]['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Cut liver into small pieces .
切 肝 进入 小的 件 .

将肝脏切成小块。

[braʊn] [ðə; ði]['lɪvər][ænd; ənd] [slaɪst] ['ʌnjən] ['kwɪkli] [ɪn][hɑːt][fæt] .
Brown the liver and sliced onion quickly in hot fat .
棕色的 这 肝 和 切片 洋葱 迅速地 在 热的 胖的 .

用热油快速煎一下鸡肝和洋葱片。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [tuː; tə][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['buːjɑːn] [ænd; ənd][mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð]
Add the cornstarch to a little of the bouillon and mix to a smooth
添加 这 玉米淀粉 到 一个 小的 的 这 肉汤 和 混合 到 一个 光滑的
[peɪst] .
paste .
粘贴 .

将玉米淀粉加入少量肉汤中，搅拌成光滑的糊状。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] [rest] [ʌv; əv][ðə; ði] ['buːjɑːn] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [klɪr] .
Add to the rest of the bouillon and cook until thick and clear .
添加 到 这 休息 的 这 肉汤 和 厨师 直到 厚的 和 清除 .

加入剩余的肉汤中，煮至浓稠透明。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [sɔɪ] [sɔːs] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] , [ðen] [ðə; ði] [braʊn] ['lɪvər][ænd; ənd]['ʌnjən] .
Add the soy sauce and seasoning , then the browned liver and onion .
添加 这 大豆 酱 和 调料 , 然后 这 棕色 肝 和 洋葱 .

加入酱油和调味料，然后加入炒香的鸡肝和洋葱。

[sɜːrv] ['oʊvər][draɪ][raɪs] .

Serve	**over**	**dry**	**rice**	**.**
服务	超过	干燥	米	.

浇在干米饭上即可。

[kriːm] ['piːz] & ['tuːnə] [fɪʃ]

CREAM	**PEAS**	**&**	**TUNA**	**FISH**
奶油	豌豆	&	金枪鱼	鱼

奶油豌豆和金枪鱼

[θriː][tiː] ['bʌtər]

3	**T**	**butter**
3	T	黄油

3汤匙黄油

[ˌtuː'tuː][tiː]['flaʊər]

2	**T**	**flour**
2	T	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː][siː][wɔːrm] [mɪlk]

2	**C**	**warm**	**milk**
2	C	温暖的	牛奶

杯温牛奶

[wʌn][kæn; kən]['tuːnə] [fɪʃ]

1	**can**	**tuna**	**fish**
1	能	金枪鱼	鱼

1罐金枪鱼

[wʌn][siː] ['piːz]

1	**C**	**peas**
1	C	豌豆

杯豌豆

[toʊst]

toast
吐司

吐司

[meɪk] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .

Make	**cream**	**sauce**	**and**	**cook**	**until**	**thickened**	**.**
制作	奶油	酱	和	厨师	直到	增稠	.

制作奶油酱汁并煮至浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː]['tuːnə][ænd; ənd] ['piːz] .

Add	**tuna**	**and**	**peas**	**.**
添加	金枪鱼	和	豌豆	.

加入金枪鱼和豌豆。

[sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

Serve	**on**	**toast**	**.**
服务	在	吐司	.

涂抹在吐司上即可。

[viːl] [pə'priːkə]

VEAL	**PAPRIKA**
小牛肉	辣椒

小牛肉辣椒粉

[ˌtuː'tuː]['paʊndz] .

2	**lbs**	**.**
2	磅	.

2磅

['boʊnləs] [viːl] [steɪk] — ['paʊndɪd] ['peɪpər] [θɪn]
boneless veal steak — pounded paper thin
无骨 小牛肉 牛排 — 猛击 纸 薄的

无骨小牛肉排——捶打至纸片状

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

['mʌʃrʊmz]
mushrooms
蘑菇

蘑菇

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən]
1 medium onion
1 中等的 洋葱

1个中等大小的洋葱

[ˌtuː'tuː][tiː]['sæləd][ɔɪl]
2 T salad oil
2 T 沙拉 油

2汤匙沙拉油

[braʊn] ['ʌnjənz] & ['mʌʃrʊmz] [ɪn][ɔɪl][ænd; ənd] [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['skɪlɪt] .
Brown onions & mushrooms in oil and remove from skillet .
棕色的 洋葱 & 蘑菇 在 油 和 消除 从 煎锅 .

用油将洋葱和蘑菇炒至棕色，然后从锅中取出。

[braʊn] [viːl] — ([kʌt] [ʌp][ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [saɪz] ['piːsɪz]) .
Brown veal — (cut up in serving size pieces) .
棕色的 小牛肉 — (切 向上 在 服务 尺寸 件) .

棕色小牛肉——（切成适合食用的块状）。

[rɪ'tɜːrn] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [tuː; tə] ['skɪlɪt] .
Return onions and mushrooms to skillet .
返回 洋葱 和 蘑菇 到 煎锅 .

将洋葱和蘑菇放回煎锅。

[ˌeɪ diː 'diː]['saʊər] [kriːm] & ['siːzniŋz] .
Add sour cream & seasonings .
添加 酸的 奶油 & 调味料 .

加入酸奶油和调味料。

['sɪmər] - ['mɪnɪts] .
Simmer 20 minutes .
煨 - 分钟 .

小火慢炖20分钟。

[ɪf] ['saʊər] [kriːm] [tuː] [θɪk] , [θɪn] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] .
If sour cream too thick , thin with milk .
如果 酸的 奶油 也 厚的 , 薄的 和 牛奶 .

如果酸奶油太稠，可以用牛奶稀释。

[meɪk] [swiːt] [kriːm] ['saʊər][wɪð; wɪθ] [fjuː] [drɑːps] ['vɪnɪgər] .
Make sweet cream sour with few drops vinegar .
制作 甜的 奶油 酸的 和 很少 滴 醋 .

用几滴醋就能把甜奶油变酸。

[ɪf] [kænd] ['mʌʃrʊmz] [juːst] , [juːz][dʒuːs][ɪn]['greɪvi] .
If canned mushrooms used , use juice in gravy .
如果 罐装 蘑菇 用过的 , 使用 汁 在 肉汁 .

如果使用罐装蘑菇，请将罐头汁加入肉汁中。

[spə'geti] [wɪð; wɪθ] [miːt] [sɔːs] [ɪn] ['preʃər] ['kʊkər]

SPAGHETTI	WITH	MEAT	SAUCE	IN	PRESSURE	COOKER
意大利细面条	和	肉	酱	在	压力	炊具

高压锅肉酱意大利面

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

['hæmbɜːrgər]

hamburger
汉堡包

汉堡包

[wʌn] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]

1	onion	chopped
1	洋葱	切碎

1个洋葱切碎

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [peɪst]

1	can	tomato	paste
1	能	番茄	粘贴

1罐番茄酱

[ˌtuː'tuː][kænz][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]

2	cans	tomato	sauce
2	罐头	番茄	酱

2罐番茄酱

[wʌn] [griːn] ['pepər] [tʃɑːpt]

1	green	pepper	chopped
1	绿色的	胡椒	切碎

1个青椒切碎

1½ [tiː] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1½	T	Worcestershire	sauce
1½	T	伍斯特郡	酱

1.5 汤匙伍斯特沙司

[sɔːlt]

salt
盐

盐

['pepər]

pepper
胡椒

胡椒

[ˌtuː'tuː] [beɪ] [liːvz]

2	bay	leaves
2	湾	树叶

2片月桂叶

[mæʃ] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .

Mash	the	meat	with	a	fork	.
捣碎	这	肉	和	一个	叉	.

用叉子将肉捣碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʌnjən] , [griːn] [ˈpepər] , [peɪst] , [sɔːs] , [ˈspaɪsɪz][ænd; ənd] [kʊk] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃər]

Add	**onion**	**,**	**green**	**pepper**	**,**	**paste**	**,**	**sauce**	**,**	**spices**	**and**	**cook**	**at**	**15**	**pounds**	**pressure**
添加	洋葱	,	绿色的	胡椒	,	粘贴	,	酱	,	香料	和	厨师	在	-	磅	压力

[fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .

for	**10**	**minutes**	**.**
为了	-	分钟	.

加入洋葱、青椒、酱料、调味料、香料，以 15 磅压力烹煮 10 分钟。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][best][tuː; tə][ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [ˈæftər] [ˈkʊkɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] .

It	**is**	**best**	**to**	**add**	**salt**	**and**	**pepper**	**after**	**cooking**	**to**	**taste**	**.**
它	是	最好的	到	添加	盐	和	胡椒	后	烹饪	到	品尝	.

最好在烹饪完成后根据口味添加盐和胡椒粉。

[rɪˈmuːv] [beɪ] [liːvz] .

Remove	**bay**	**leaves**	**.**
消除	湾	树叶	.

取出月桂叶。

[sɜːrv] [miːt] [sɔːs] [ˈoʊvər] [kʊkt] [spəˈgeti] .

Serve	**meat**	**sauce**	**over**	**cooked**	**spaghetti**	**.**
服务	肉	酱	超过	煮熟	意大利细面条	.

将肉酱浇在煮熟的意大利面上。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ˈɜːrliər] [ænd; ənd] [ˌriːˈhiːtid] [wen] [ˈredi] [tuː; tə][juːz][bʌt; bət] [lɔːŋ] [ˈsɪmərɪŋ] [ɪz][nɑːt] [ˈnesəseri] .

This	**may**	**be**	**made**	**earlier**	**and**	**reheated**	**when**	**ready**	**to**	**use**	**but**	**long**	**simmering**	**is**	**not**	**necessary**	**.**
这	可能	是	制成	早些时候	和	重新加热	什么时候	准备好	到	使用	但	长的	煨煮	是	不是	必要的	.

这道菜可以提前做好，需要使用时再重新加热，但不需要长时间炖煮。

[beɪkt] [ˈsnæpər] [ˈkjuːbə]

BAKED	**SNAPPER**	**CUBA**
烘焙	鲷鱼	古巴

古巴烤鲷鱼

[frentʃ] [ˈdresɪŋ] ([ˌmærɪˈneɪd])

french	**dressing**	**(**	**marinade**	**)**
法语	敷料	(	腌料	)

法式沙拉酱（腌料）

⅓ [siː][laɪm][dʒuːs]

⅓	**C**	**lime**	**juice**
⅓	C	酸橙	汁

⅓ 杯青柠汁

⅔ [siː][ˈɑːlɪv][ɔɪl]

⅔	**C**	**olive**	**oil**
⅔	C	橄榄	油

⅔ 杯橄榄油

[wʌn][tiː] [sɔɪ] [sɔːs]

1	**T**	**soy**	**sauce**
1	T	大豆	酱

1汤匙酱油

[dæʃ] [ˈgɑːrlɪk][sɔːlt]

dash	**garlic**	**salt**
短跑	蒜	盐

少许蒜盐

[dæʃ] [freʃ] [graʊnd] [blæk] ['pepər]
dash **fresh** **ground** **black** **pepper**
短跑 新鲜的 地面 黑色的 胡椒

少许现磨黑胡椒

['mærɪneɪt] [ə; eɪ][bɪg] ['snæpər] [ɔ:r] ['eni] ['beɪkɪŋ] [fɪʃ] [ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ['dresɪŋ] [fɔ:r; fər]
Marinate **a** **big** **snapper** **or** **any** **baking** **fish** **in** **1** **cup** **of** **the** **french** **dressing** **for**
腌制 一个 大的 鲷鱼 或者 任何 烘烤 鱼 在 1 杯子 的 这 法语 敷料 为了
[fɔ:r] - [sɪks] ['aʊərz] .
4 **-** **6** **hours** **.**
4 - 6 小时 .

将一条大鲷鱼或任何适合烘烤的鱼用 1 杯法式沙拉酱腌制 4-6 小时。

[ɪf] [fɪʃ] [ɪz][splɪt][fɔ:r; fər] ['stʌfɪŋ] , ['mærɪneɪt][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [tu:] .
If **fish** **is** **split** **for** **stuffing** **,** **marinate** **the** **inside** **of** **the** **fish** **too** **.**
如果 鱼 是 分裂 为了 馅 , 腌制 这 里面 的 这 鱼 也 .

如果鱼要剖开填馅，也要把鱼的内部腌制一下。

[stʌf] [wɪð; wɪθ] [bred] ['stʌfɪŋ] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Stuff **with** **bread** **stuffing** **if** **desired** **.**
东西 和 面包 馅 如果 想要的 .

如果需要，可以塞入面包馅料。

[beɪk] [æt; ət] 450° [fɔ:r; fər][faɪv] - [sɪks] ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl] [wel] [sɪəd] ,
Bake **at** **450°** **for** **5** **-** **6** **minutes** **or** **until** **well** **seared** **,**
烤 在 450° 为了 5 - 6 分钟 或者 直到 出色地 烤 ,

以450°F（约230°C）烘烤5-6分钟，或直至表面焦黄。

[brʌʃ] ['plenti] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌmærɪ'neɪd]['oʊvər][ðə; ði] [fɪʃ] .
brush **plenty** **of** **the** **marinade** **over** **the** **fish** **.**
刷子 很多 的 这 腌料 超过 这 鱼 .

在鱼身上均匀涂抹腌料。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] ['tendər] , ['beɪstɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ˌmærɪ'neɪd] ['fri:kwəntli] .
Cover **and** **bake** **until** **tender** **,** **basting** **with** **the** **marinade** **frequently** **.**
覆盖 和 烤 直到 投标 , 涂抹 和 这 腌料 频繁地 .

盖上盖子烘烤至软嫩，期间要经常刷上腌料。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['beɪzl][ɔ:r] [taɪm] [ɔ:r] [krʌʃt] [beɪ] [li:vz] [meɪ] [bi:; bi] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] [fɪʃ] [bɪ'fɔ:r]
A **little** **basil** **or** **thyme** **or** **crushed** **bay** **leaves** **may** **be** **added** **to** **the** **fish** **before**
一个 小的 罗勒 或者 百里香 或者 碎 湾 树叶 可能 是 额外 到 这 鱼 前
['beɪkɪŋ] .
baking **.**
烘烤 .

烘烤前可以在鱼肉中加入少许罗勒、百里香或碎月桂叶。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['resəpi][frʌm; frəm][hə'vænə] , ['kju:bə] .
This **is** **a** **recipe** **from** **Havana** **,** **Cuba** **.**
这 是 一个 食谱 从 哈瓦那 , 古巴 .

这是来自古巴哈瓦那的食谱。

[lə'zɑ:njə]
LASAGNE
千层面

千层面

[ˌtu:'tu:][ti:] . [ɔɪl]
2 **T** **.** **oil**
2 T . 油

汤匙油

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['hæmbɜːrgər] — ['krʌmbld]
hamburger **—** **crumbled**
汉堡包 — 崩溃了

汉堡肉碎

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk] — [krʌʃt]
2 **cloves** **garlic** **—** **crushed**
2 丁香 蒜 — 碎

2瓣大蒜——压碎

[ˌtuː'tuː][eɪt][ɑːz] .
2 **8** **oz** **.**
2 8 盎司 .

8 盎司

[kænz][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]
cans **tomato** **sauce**
罐头 番茄 酱

罐装番茄酱

1½ [tiː][sɔːlt] ; ¼ [tiː] ['pepər]
1½ **t** **salt** **;** **¼** **t** **pepper**
1½ t 盐 ; ¼ t 胡椒

1.5茶匙盐；1/4茶匙胡椒粉

½ [tiː][ə'regənoʊ]
½ **t** **oregano**
½ t 牛至

½ 茶匙牛至

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[lə'zɑːnjə] ['nuːd(ə)lz]
lasagne **noodles**
千层面 面条

千层面条

[mɑːtsɑː'rɛlə] [tʃiːz] (½ ['el biː]) [slaɪst]
mazzarella **cheese** **(** **½** **lb** **)** **sliced**
马扎雷拉 奶酪 (½ 磅) 切片

马苏里拉奶酪（½ 磅），切片

¾ ['el biː] .
¾ **lb** **.**
¾ 磅 .

¾磅

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
cottage **cheese**
小屋 奶酪

干酪

['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] - ['greɪtɪd]
parmesan **cheese** **-** **grated**
帕尔马干酪 奶酪 - 磨碎的

帕玛森奶酪碎

[hiːt] [ɔɪl] .
Heat **oil** **.**
热 油 .

热油。

[braʊn] ['hæmbɜːrgər][ænd; ənd]['gɑːrlɪk] .
Brown **hamburger** **and** **garlic** **.**
棕色的 汉堡包 和 蒜 .

棕色牛肉馅和大蒜。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːs] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
Add **sauce** **and** **seasonings** **.**
添加 酱 和 调味料 .

加入酱汁和调味料。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] (- - - ['mɪnɪts]) .
Simmer **until** **thickened** **(** **20** **-** **30** **minutes** **)** **.**
煨 直到 增稠 (- - - 分钟) .

小火慢炖至浓稠（20-30分钟）。

[kʊk] ['nuːd(ə)lz][ɪn]['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ([ʌn'tɪl]['tendər]) .
Cook **noodles** **in** **water** **with** **a** **little** **oil** **about** **15** **minutes** **(** **until** **tender** **)** **.**
厨师 面条 在 水 和 一个 小的 油 关于 - 分钟 (直到 投标) .

将面条放入水中，加少许油煮约 15 分钟（直至变软）。

[fɪl] ['kæsərəʊl] [wɪð; wɪθ] ['ɔːltərnət] ['leər] :
Fill **casserole** **with** **alternate** **layers** **:**
充满 沙锅 和 备用 层 :

将砂锅菜分层填入：

['nuːd(ə)lz]
noodles
面条

面条

[mɑːtsɑː'rɛlə] [tʃiːz]
mazzarella **cheese**
马扎雷拉 奶酪

马扎雷拉奶酪

['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
cottage **cheese**
小屋 奶酪

干酪

[miːt] [sɔːs]
meat **sauce**
肉 酱

肉酱

['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
parmesan **cheese**
帕尔马干酪 奶酪

帕玛森奶酪

[end][wɪð; wɪθ] [miːt] [sɔːs] [ænd; ənd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] .
End **with** **meat** **sauce** **and** **parmesan** **cheese** **.**
结尾 和 肉 酱 和 帕尔马干酪 奶酪 .

最后淋上肉酱，撒上帕玛森奶酪。

[beɪk] [ɪn]['ʌv(ə)n] 375° - - - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **oven** **375°** **15** **-** **20** **minutes** **.**
烤 在 烤箱 375° - - - 分钟 .

在375°的烤箱中烘烤15-20分钟。

[skwɔ:] [kɔ:rn]
SQUAW **CORN**
印第安女人 玉米

印第安玉米

[wʌn][kæn; kən][kɔ:rn]
1 **can** **corn**
1 能 玉米

1罐玉米

[wʌn]['el bi:] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['hæmbɜ:rgər]
hamburger
汉堡包

汉堡包

½ [gri:n] ['pepər]
½ **green** **pepper**
½ 绿色的 胡椒

半个青椒

½ ['ʌnjən]
½ **onion**
½ 洋葱

半个洋葱

[sɔ:lt] & ['pepər]
salt **&** **pepper**
盐 & 胡椒

盐和胡椒

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊz]
1 **can** **tomatoes**
1 能 西红柿

1罐番茄

[fraɪ]['hæmbɜ:rgər] ['krʌmbliŋ] [ˌaɪ 'ti:] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:] [kʊks] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [daɪst] [gri:n]
Fry **hamburger** **crumbling** **it** **while** **it** **cooks** **,** **then** **add** **onions** **and** **diced** **green**
炒 汉堡包 摇摇欲坠 它 尽管 它 厨师 , 然后 添加 洋葱 和 切丁 绿色的
['pepər] .
pepper **.**
胡椒 .

将汉堡肉煎熟，边煎边用铲子将其弄碎，然后加入洋葱和切碎的青椒。

[fraɪ] .
Fry **.**
炒 .

炒。

[ˌeɪ di: 'di:][kɔ:rn][ænd; ənd][tə'meɪtoʊz] .
Add **corn** **and** **tomatoes** **.**
添加 玉米 和 西红柿 .

加入玉米和西红柿。

['si:z(ə)n] [tu:; tə] [teɪst] .
Season **to** **taste** **.**
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[biːf] ['pɔːrkjupaɪn]
BEEF **PORCUPINE**
牛肉 豪猪

牛豪猪

[wʌn]['el biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

['hæmbɜːrgər]
hamburger
汉堡包

汉堡包

[wʌn][siː] [kʊkt] [raɪs]
1 **C** **cooked** **rice**
1 C 煮熟 米

杯熟米饭

[ˌtuː'tuː][tiː]['kætsəp]
2 **t** **catsup**
2 t 番茄酱

茶匙番茄酱

½ ['ʌnjən] [daɪst]
½ **onion** **diced**
½ 洋葱 切丁

半个洋葱切丁

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [peɪst]
1 **can** **tomato** **paste**
1 能 番茄 粘贴

1罐番茄酱

[wʌn][kæn; kən]['wɔːtər]
1 **can** **water**
1 能 水

1罐水

[fraɪ][ɪn][fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊ] [peɪst] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Fry **in** **fat** **until** **brown** **,** **then** **add** **tomato** **paste** **and** **water** **.**
炒 在 胖的 直到 棕色的 , 然后 添加 番茄 粘贴 和 水 .

用油脂煎至棕色，然后加入番茄酱和水。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Cook **until** **done** **.**
厨师 直到 完毕 .

煮至熟透。

['kriːoʊl] [ˌdʒæmbə'laɪə][wɪð; wɪθ] ['sɒsɪdʒɪz]
CREOLE **JAMBALAYA** **WITH** **SAUSAGES**
克里奥尔语 什锦饭 和 香肠

克里奥尔风味香肠什锦饭

[wʌn][siː][raɪs]
1 **C** **rice**
1 C 米

杯大米

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[ɔːr] [mɔːr] ['sɒsɪdʒɪz]
or **more** **sausages**
或者 更多的 香肠

或更多香肠

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən]
1 **large** **onion**
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[wʌn][kloʊv]['gɑːrlɪk]
1 **clove** **garlic**
1 丁香 蒜

1瓣大蒜

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[tə'meɪtoʊz]
tomatoes
西红柿

西红柿

½ ['tʃɪli] ['pepər]
½ **chilli** **pepper**
½ 辣椒 胡椒

半个辣椒

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

[kaɪ'en]
cayenne
辣椒

辣椒

['bʌtər]
butter
黄油

黄油

[kʊk] [raɪs][ænd; ənd][let][stænd][soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['wɔːtər] [wɪl] [ɪ'væpəreɪt] [ænd; ənd][ðə; ði][raɪs] [wɪl] [biː; bi]
Cook **rice** **and** **let** **stand** **so** **that** **the** **water** **will** **evaporate** **and** **the** **rice** **will** **be**
厨师 米 和 让 站立 所以 那 这 水 将要 蒸发 和 这 米 将要 是
[draɪ] .
dry **.**
干燥 .

把米饭煮熟后静置，让水分蒸发，米饭变干。

[tʃɑːp] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] [ænd; ənd] [fraɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [laɪt] ['goʊldən] ['kʌlər] [ɪn] ['bʌtər] .

Chop	**onion**	**and**	**garlic**	**and**	**fry**	**to**	**a**	**light**	**golden**	**colour**	**in**	**butter**	**.**
劈	洋葱	和	蒜	和	炒	到	一个	光	金的	颜色	在	黄油	.

将洋葱和大蒜切碎，用黄油煎至金黄色。

['kwɔːrtər] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] , ['krʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [tuː; tə]

Quarter	**the**	**tomatoes**	**and**	**add**	**to**	**the**	**onion**	**,**	**crushing**	**them**	**to**
四分之一	这	西红柿	和	添加	到	这	洋葱	,	压碎	他们	到

['ekstrækt; ɪk'strækt] [ðə; ði] [dʒuːs] .

extract	**the**	**juice**	**.**
提炼	这	汁	.

将西红柿切成四瓣，加入洋葱中，捣碎以挤出汁液。

[fraɪ] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒɪz] ['seprətli] [ænd; ənd] [wen] [dʌn] [kʌt] [ɪn] [ˌtuː'tuː] [ɪntʃ] [leŋθs] .

Fry	**the**	**sausages**	**separately**	**and**	**when**	**done**	**cut**	**in**	**2**	**inch**	**lengths**	**.**
炒	这	香肠	分别地	和	什么时候	完毕	切	在	2	英寸	长度	.

将香肠分别煎熟，煎好后切成 2 英寸长的段。

[pʊt] [ðə; ði] [kʊkt] [raɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [diːp] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fraɪd] ['ʌnjən] , ['gɑːrlɪk] [ænd; ənd] [tə'meɪtoʊz]

Put	**the**	**cooked**	**rice**	**in**	**a**	**deep**	**pan**	**,**	**add**	**the**	**fried**	**onion**	**,**	**garlic**	**and**	**tomatoes**
放	这	煮熟	米	在	一个	深的	平底锅	,	添加	这	油煎	洋葱	,	蒜	和	西红柿

,

,

,

将煮好的米饭放入深锅中，加入炸洋葱、大蒜和西红柿，

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['bʌtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [kʊkt] .

and	**the**	**butter**	**in**	**which**	**they**	**were**	**cooked**	**.**
和	这	黄油	在	哪个	他们	是	煮熟	.

以及烹制它们所用的黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒɪz] , [mɪks] [wel] , ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [dæʃ] [kaɪ'en] [ænd; ənd]

Add	**the**	**sausages**	**,**	**mix**	**well**	**,**	**season**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**dash**	**cayenne**	**and**
添加	这	香肠	,	混合	出色地	,	季节	和	盐	,	胡椒	,	短跑	辣椒	和

['faɪnli] [tʃɑːpt] ['tʃɪli] ['pepər] .

finely	**chopped**	**chilli**	**pepper**	**.**
精细地	切碎	辣椒	胡椒	.

加入香肠，搅拌均匀，用盐、胡椒粉、少许辣椒粉和切碎的辣椒调味。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['veri] ['dʒentli] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

Cover	**and**	**simmer**	**very**	**gently**	**for**	**30**	**minutes**	**,**	**stirring**	**often**	**.**
覆盖	和	煨	非常	轻轻地	为了	-	分钟	,	搅拌	经常	.

盖上锅盖，用小火慢炖 30 分钟，期间要经常搅拌。

[sɜːrv] ['veri] [hɑːt] .

Serve	**very**	**hot**	**.**
服务	非常	热的	.

趁热食用。

['saʊər] [kriːm] [viːl] [stuː]

SOUR	**CREAM**	**VEAL**	**STEW**
酸的	奶油	小牛肉	炖

酸奶油小牛肉炖菜

[θriː] ['el biː] ['boʊnləs] [viːl]

3	**lb**	**boneless**	**veal**
3	磅	无骨	小牛肉

3磅去骨小牛肉

[θriː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz]

3	**medium**	**onions**
3	中等的	洋葱

3个中等大小的洋葱

[θriː][tiː][fæt]
3 **T** **fat**
3 T 胖的

3T脂肪

[sɔːlt] & ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt **&** **pepper** **to** **taste**
盐 & 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[wʌn][kjuː'tiː] . [stɑːk] ([biːf] ['buːjɑːn] [kjuːbz] & ['wɔːtər])
1 **qt** **.** **stock** **(** **beef** **bouillon** **cubes** **&** **water** **)**
1 qt . 库存 (牛肉 肉汤 立方体 & 水)

1夸脱高汤（牛肉浓汤宝和水）

[stɔːk] ['seləri]
stalk **celery**
茎 芹菜

芹菜茎

[sprɪg] ['pɑːrsli]
sprig **parsley**
枝 香菜

欧芹枝

[pɪntʃ] [taɪm]
pinch **thyme**
捏 百里香

少许百里香

[fɔːr] ['miːdiəm] [pə'tetoz]
4 **medium** **potatoes**
4 中等的 土豆

4个中等大小的土豆

½ [kjuː'tiː] .
½ **qt** **.**
½ qt .

½ 夸脱

['mʌʃrʊmz]
mushrooms
蘑菇

蘑菇

[wʌn][siː]['saʊər] [kriːm]
1 **C** **sour** **cream**
1 C 酸的 奶油

杯酸奶油

[fraɪ] ['ʌnjənz] .
Fry **onions** **.**
炒 洋葱 .

炒洋葱。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][fæt] .
Remove **from** **fat** **.**
消除 从 胖的 .

去除脂肪。

[fraɪ] [viːl] ['siːznd] [tuː; tə] [teɪst] .
Fry **veal** **seasoned** **to** **taste** **.**
炒 小牛肉 经验丰富的 到 品尝 .

将小牛肉煎至入味。

[rɪ'tɜ:rn] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [stɑ:k] [ænd; ənd] ['si:zniŋz] .

Return	**onions**	**and**	**add**	**stock**	**and**	**seasonings**	**.**
返回	洋葱	和	添加	库存	和	调味料	.

将洋葱放回锅中，加入高汤和调味料。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ə'baʊt] [ˌtu:'tu:] ['aʊərz] .

Cover	**and**	**simmer**	**about**	**2**	**hours**	**.**
覆盖	和	煨	关于	2	小时	.

盖上盖子，小火慢炖约2小时。

[ˌeɪ di: 'di:] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] [fɔ:r] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] .

Add	**and**	**cook**	**until**	**tender**	**4**	**potatoes**	**and**	**mushrooms**	**.**
添加	和	厨师	直到	投标	4	土豆	和	蘑菇	.

加入4个土豆和蘑菇，煮至软烂。

[ˌeɪ di: 'di:] ['saʊər] [kri:m] [dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [ænd; ənd] [hi:t] [lɔ:ŋ] [ɪ'nʌf] [fɔ:r; fər] ['θɜ:roʊ]

Add	**sour**	**cream**	**just**	**before**	**serving**	**and**	**heat**	**long**	**enough**	**for**	**thorough**
添加	酸的	奶油	只是	前	服务	和	热	长的	足够的	为了	彻底

['blendɪŋ] .

blending	**.**
混合	.

上菜前加入酸奶油，加热至完全融合。

[mi:t] [loʊf]

MEAT	**LOAF**
肉	面包

肉饼

1½ ['el bi:] .

1½	**lb**	**.**
1½	磅	.

1.5磅

[graʊnd] [bi:f]

ground	**beef**
地面	牛肉

碎牛肉

½ ['el bi:] [graʊnd] [pɔ:rk]

½	**lb**	**ground**	**pork**
½	磅	地面	猪肉

半磅猪肉馅

½ [si:] ['krækər] [ɔ:r] [draɪ] [bred] [krʌmz]

½	**C**	**cracker**	**or**	**dry**	**bread**	**crumbs**
½	C	饼干	或者	干燥	面包	面包屑

½ 杯饼干碎或干面包屑

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtu:'tu:] [strɪps] [braʊn] ['beɪkən]

2	**strips**	**browned**	**bacon**
2	条状物	棕色	熏肉

2条煎至棕色的培根

[wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən] , [tʃɑ:pt]

1	**medium**	**onion**	**,**	**chopped**
1	中等的	洋葱	,	切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[smɔːl] [kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs]
small **can** **tomato** **sauce**
小的 能 番茄 酱

小罐装番茄酱

[soʊˈteɪ] [ˈʌnjən] [ɪn] [ˈbeɪkən][fæt] .
Saute **onion** **in** **bacon** **fat** **.**
炒 洋葱 在 熏肉 胖的 .

用培根油炒洋葱。

[tʃɑːp] [krɪsp][ˈbeɪkən] [faɪn] .
Chop **crisp** **bacon** **fine** **.**
劈 脆 熏肉 美好的 .

将脆培根切成细末。

[kəmˈbaɪn] [ˈʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] .
Combine **other** **ingredients** **.**
结合 其他 原料 .

加入其他配料。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjən] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [ˈbeɪkən] .
Add **onion** **and** **chopped** **bacon** **.**
添加 洋葱 和 切碎 熏肉 .

加入洋葱碎和培根碎。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] (350°) [fɔːr; fər][wʌn][ˈaʊər]
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **350°** **)** **for** **one** **hour**
烤 在 缓和 烤箱 (350°) 为了 一 小时

在中等温度（350°）下烘烤一小时

[ˈlɪvər] [ænd; ənd] [ˈʌnjənz]
LIVER **AND** **ONIONS**
肝 和 洋葱

肝脏和洋葱

[soʊk] [wʌn][ˈel biː] . [ʌv; əv][ˈlɪvər][ɪn] [ɪˈnʌf] [mɪlk][tuː; tə][ˈkʌvər][fɔːr; fər][wʌn][ˈaʊər] .
Soak **1** **lb** **.** **of** **liver** **in** **enough** **milk** **to** **cover** **for** **one** **hour** **.**
浸泡 1 磅 . 的 肝 在 足够的 牛奶 到 覆盖 为了 一 小时 .

将 1 磅肝脏浸泡在足够的牛奶中，浸泡 1 小时。

[soʊˈteɪ][wʌn][lɑːrdʒ][ˈʌnjən] [slaɪst] [ˈɪntuː] [rɪŋz] .
Saute **one** **large** **onion** **sliced** **into** **rings** **.**
炒 一 大的 洋葱 切片 进入 戒指 .

将一个大洋葱切成圈，翻炒至软。

[dɪp] [ˈlɪvər] [ˈpiːsɪz] [ɪn] [ˈsɔːltɪd] [ˈflaʊər] ; [fraɪ][ɑːn][bəuθ][saɪdz] [ʌnˈtɪl] [braʊn] ;
Dip **liver** **pieces** **in** **salted** **flour** **;** **fry** **on** **both** **sides** **until** **brown** **;**
蘸 肝 件 在 咸的 面粉 ; 炒 在 两个都 侧面 直到 棕色的 ;

将肝块蘸上咸面粉；两面煎至棕色；

[ˈkʌvər] [ˈtaɪtli] [ænd; ənd] [ˈsɪmər] [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] .
cover **tightly** **and** **simmer** **for** **20** **minutes** **.**
覆盖 紧紧 和 煨 为了 - 分钟 .

盖紧锅盖，小火慢炖20分钟。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [braʊn] [səʊˈteɪd] [ˈʌnjən] [rɪŋz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [hɑːt] .
Cover **with** **browned** **sauteed** **onion** **rings** **and** **serve** **hot** **.**
覆盖 和 棕色 炒 洋葱 戒指 和 服务 热的 .

盖上煎至金黄的洋葱圈，趁热食用。

[ˈtʃɪli] [viːl]
CHILI **VEAL**
辣椒 小牛肉

辣椒小牛肉

[wʌn][lɑːrdʒ]['ʌnjən]
1 **large** **onion**
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[ˌtuː'tuː] [griːn] ['pepərz]
2 **green** **peppers**
2 绿色的 辣椒

2个青椒

[θriː][lɑːrdʒ] [piːld] [tə'meɪtoʊz][ɔːr][wʌn][lɑːrdʒ][kæn; kən][tə'meɪtoʊz]
3 **large** **peeled** **tomatoes** **or** **1** **large** **can** **tomatoes**
3 大的 去皮 西红柿 或者 1 大的 能 西红柿

3个去皮大番茄或1罐大番茄

[wʌn][tiː][sɔːlt]
1 **t** **salt**
1 t 盐

1茶匙盐

[wʌn][tiː] ['tʃɪli] ['paʊdər]
1 **t** **chili** **powder**
1 t 辣椒 粉末

1茶匙辣椒粉

[ˌtuː'tuː][siː]['greɪvi][ɔːr][tə'meɪtoʊ] [suːp] ([kən'denst])
2 **C** **gravy** **or** **tomato** **soup** **(** **condensed** **)**
2 C 肉汁 或者 番茄 汤 (浓缩版)

杯肉汁或番茄汤（浓缩的）

[θriː] - [fɔːr][siː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [kʊkt] [koʊld] [viːl] [ɔːr][pɑːt][roʊst]
3 **-** **4** **C** **pieces** **of** **cooked** **cold** **veal** **or** **pot** **roast**
3 - 4 C 件 的 煮熟 寒冷的 小牛肉 或者 锅 烤

3-4 杯煮熟的冷小牛肉块或炖牛肉

[soʊ'teɪ] [tʃɑːpt] ['ʌnjən] & [griːn] ['pepərz] [ɪn]['beɪkən][fæt] .
Saute **chopped** **onion** **&** **green** **peppers** **in** **bacon** **fat** **.**
炒 切碎 洋葱 & 绿色的 辣椒 在 熏肉 胖的 .

用培根油炒香洋葱碎和青椒碎。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊz] & ['siːzənɪŋ] .
Add **tomatoes** **&** **seasoning** **.**
添加 西红柿 & 调料 .

加入番茄和调味料。

[kʊk] - ['mɪnɪts] .
Cook **15** **minutes** **.**
厨师 - 分钟 .

煮15分钟。

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪvi][ɔːr] [suːp] .
Add **gravy** **or** **soup** **.**
添加 肉汁 或者 汤 .

加入肉汁或汤。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Cook **5** **minutes** **.**
厨师 5 分钟 .

煮5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] .
Add **meat** **.**
添加 肉 .

加入肉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['θɜ:rəli] ['hi:tɪd] .
Cook until thoroughly heated .
厨师 直到 彻底 加热 .

煮至完全加热。

[sɜ:rv] [ɑ:n] [brɔ:d] ['nu:d(ə)lz][ɔ:r][raɪs] .
Serve on broad noodles or rice .
服务 在 广阔 面条 或者 米 .

可搭配宽面条或米饭食用。

[mæʃt] - [pə'teɪtoʊ] - ['koʊtɪd] [mi:t] [loʊf]
MASHED - POTATO - COATED MEAT LOAF
捣碎 - 土豆 - 涂层 肉 面包

土豆泥裹肉饼

[loʊf]
Loaf
面包

面包

[θri:][lɑ:rdʒ] ['pepər]
3 large pepper
3 大的 胡椒

3个大辣椒

[wʌn][lɑ:rdʒ] ['ʌnjən]
1 large onion
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[wʌn][si:] ['krækər] [krʌmz]
1 C cracker crumbs
1 C 饼干 面包屑

杯饼干碎

3½ [si:][tə'meɪtoʊz] ([noʊ] . 2½ [kæn; kən])
3½ C tomatoes (No . 2½ can)
3½ C 西红柿 (不 . 2½ 能)

3.5 杯番茄（2.5 号罐头）

[wʌn]['el bi:] [graʊnd] [bi:f]
1 lb ground beef
1 磅 地面 牛肉

1磅碎牛肉

[wʌn]['el bi:] [graʊnd] [pɔ:rk]
1 lb ground pork
1 磅 地面 猪肉

1磅猪肉馅

½ [ti:][sɔ:lt]
½ t salt
½ t 盐

½ 茶匙盐

⅛ [ti:][pə'pri:kə]
⅛ t paprika
⅛ t 辣椒

⅛ 茶匙辣椒粉

[faɪv]['slaɪsɪz]['beɪkən]
5 slices bacon
5 切片 熏肉

5片培根

[dʒuːs][frʌm; frəm][təˈmeɪtoʊz]
juice **from** **tomatoes**
汁 从 西红柿

番茄汁

[pəˈteɪtoʊ] - [ˈkoʊtɪŋ]
Potato **-** **coating**
土豆 - 涂层

马铃薯涂层

[sɪks] [ˈmiːdiəm] [pəˈtetoz]
6 **medium** **potatoes**
6 中等的 土豆

6个中等大小的土豆

¼ [siː][ˈmɑːrdʒərən]
¼ **C** **margarine**
¼ C 人造黄油

¼ 杯人造黄油

½ [siː][hɑːt][mɪlk]
½ **C** **hot** **milk**
½ C 热的 牛奶

半杯热牛奶

[sɔːlt] & [ˈpepər]
salt **&** **pepper**
盐 & 胡椒

盐和胡椒

[wʌn] [eg] [joʊk]
1 **egg** **yolk**
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[graɪnd] [ˈpepər] [ænd; ənd] [ˈʌnjən] .
Grind **pepper** **and** **onion** **.**
研磨 胡椒 和 洋葱 .

将胡椒和洋葱磨碎。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [krʌmz] .
Add **crumbs** **.**
添加 面包屑 .

加入面包屑。

[dreɪn] [təˈmeɪtoʊz] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] ([ˈseɪvɪŋ] [dʒuːs]) .
Drain **tomatoes** **and** **add** **(** **saving** **juice** **)** **.**
流走 西红柿 和 添加 (保存 汁) .

将番茄沥干水分，加入（保留汁水）。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [miːt] [ænd; ənd] [ˈsiːzənɪŋ] .
Add **meat** **and** **seasoning** **.**
添加 肉 和 调料 .

加入肉和调味料。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː] [loʊf] [ænd; ənd] [dredʒ] .
Shape **into** **loaf** **and** **dredge** **.**
形状 进入 面包 和 疏通 .

整形成面包状，然后进行筛分。

[ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [ˈbeɪkən] .
Cover **with** **bacon** **.**
覆盖 和 熏肉 .

盖上培根。

[beɪk] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][æt; ət] 350° .

Bake	**for**	**1**	**hour**	**at**	**350°**	**.**
烤	为了	1	小时	在	350°	.

以 350° 烘烤 1 小时。

[beɪst] ['friːkwəntli] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ][dʒuːs] .

Baste	**frequently**	**with**	**tomato**	**juice**	**.**
绷	频繁地	和	番茄	汁	.

经常用番茄汁涂抹。

[fɔːr; fər][pə'teɪtoʊ] ['koʊtɪŋ] : [kʊk] [piːld] [pə'tetoz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔːltɪd]['wɔːtər] .

For	**potato**	**coating**	**:**	**Cook**	**peeled**	**potatoes**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**.**
为了	土豆	涂层	:	厨师	去皮	土豆	在	沸腾	咸的	水	.

制作土豆裹粉：将去皮土豆放入沸腾的盐水中煮熟。

[dreɪn] [ænd; ənd] [mæʃ] [wel] .

Drain	**and**	**mash**	**well**	**.**
流走	和	捣碎	出色地	.

沥干水分并捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː]['mɑːrdʒərən] , [mɪlk] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [eg] [joʊk] .

Add	**margarine**	**,**	**milk**	**,**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**egg**	**yolk**	**.**
添加	人造黄油	,	牛奶	,	盐	,	胡椒	,	和	蛋	蛋黄	.

加入人造黄油、牛奶、盐、胡椒粉和蛋黄。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .

Beat	**until**	**fluffy**	**.**
打	直到	蓬松的	.

打发至蓬松。

['kʌvər] [loʊf] [kəm'pliːtli] ; [brʌʃ] [wɪð; wɪθ][meltid] ['bʌtər] .

Cover	**loaf**	**completely**	**;**	**brush**	**with**	**melted**	**butter**	**.**
覆盖	面包	完全地	;	刷子	和	融化	黄油	.

将面包完全包裹起来；刷上融化的黄油。

[braʊn] [ɪn] ['brɔɪlər] .

Brown	**in**	**broiler**	**.**
棕色的	在	肉鸡	.

烤至棕色。

[blɪnts]

BLINTZES
薄饼

闪电战

['bætər]

Batter
连击

连击

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][siː]['flaʊər]

1	**C**	**flour**
1	C	面粉

杯面粉

1½ [siː][mɪlk]

1½	**C**	**milk**
1½	C	牛奶

1.5 杯牛奶

[pɪntʃ] [sɔːlt]
pinch **salt**
捏 盐

少许盐

[griːs] [fɔːr; fər][pæn]
grease **for** **pan**
润滑脂 为了 平底锅

平底锅用油脂

['fɪlɪŋ]
Filling
填充

填充

[wʌn] - - [ɑːz] .
1 **-** **12** **oz** **.**
1 - - 盎司 .

1-12盎司

[draɪ] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
dry **cottage** **cheese**
干燥 小屋 奶酪

干酪

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiː] [meltid] ['bʌtər]
1 **T** **melted** **butter**
1 T 融化 黄油

汤匙融化的黄油

[wʌn][tiː] ['ʃʊgər]
1 **t** **sugar**
1 t 糖

1茶匙糖

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

[pɪntʃ] ['pepər]
pinch **pepper**
捏 胡椒

少许胡椒粉

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː] [smɔːl] ['fraɪɪŋ] [pæn] ([eɪt] ") , [soʊ] [ðæt] ['bætər] [dʒʌst] ['kʌvərz] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][pæn] .
Pour **batter** **into** **small** **frying** **pan** **(** **8** **"** **)** **,** **so** **that** **batter** **just** **covers** **bottom** **of** **pan** **.**
倒 连击 进入 小的 煎炸 平底锅 (8 ") , 所以 那 连击 只是 封面 底部 的 平底锅 .

将面糊倒入小煎锅（8英寸）中，使面糊刚好覆盖锅底。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] [set][ænd; ənd][draɪ][bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .
Cook **over** **low** **heat** **until** **set** **and** **dry** **but** **not** **brown** **.**
厨师 超过 低的 热 直到 放 和 干燥 但 不是 棕色的 .

小火慢煮至凝固变干但不焦黄。

[tɜːrn] [ʃiːts] [ʌv; əv] ['bætər] [aʊt] [ɑːn] ['taʊəl] [ʌn'tɪl] [fɪld] .
Turn **sheets** **of** **batter** **out** **on** **towel** **until** **filled** **.**
转动 纸张 的 连击 出去 在 毛巾 直到 已填 .

将面糊摊开在毛巾上，直到填满为止。

['pænkeɪks] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] ['θɪkər] [ðæn; ðən] [θriː] [ʃiːts] [ʌv; əv]['peɪpər] .

Pancakes	**should**	**not**	**be**	**thicker**	**than**	**three**	**sheets**	**of**	**paper**	**.**
煎饼	应该	不是	是	较厚	比	三	纸张	的	纸	.

煎饼的厚度不应超过三张纸。

['fɪlɪŋ] : [mæʃ] [tʃiːz] [wel] [ɔːr][pʊt] [θruː] [sɪv] .

Filling	**:**	**Mash**	**cheese**	**well**	**or**	**put**	**through**	**sieve**	**.**
填充	:	捣碎	奶酪	出色地或者		放	通过	筛	.

馅料：将奶酪捣碎或过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

Add	**other**	**ingredients**	**.**
添加	其他	原料	.

加入其他配料。

[pʊt][tiː][ʌv; əv] ['fɪlɪŋ] [ɑːn][ə; eɪ]['pænkeɪk] , [roʊl] , [tʌk] [ɪn]['ɛndz][tuː; tə] [meɪk] ['envəloʊp] ,

Put	**T**	**of**	**filling**	**on**	**a**	**pancake**	**,**	**roll**	**,**	**tuck**	**in**	**ends**	**to**	**make**	**envelope**	**,**
放	T	的	填充	在	一个	饼子	,	卷	,	塞进	在	结束	到	制作	信封	,

在煎饼上放一小团馅料，卷起来，把两端塞进去做成信封状。

[fraɪ][ɪn] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([vedʒ] .) .

fry	**in**	**butter**	**or**	**shortening**	**(**	**veg**	**.**	**)**	**.**
炒	在	黄油	或者	缩短	(	蔬菜	.	)	.

用黄油或起酥油煎（素食）。

[blɪnts] [fɪld] [ɔːr] [ʌn'fɪld] [kiːp] [wel] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] [fraɪd] .

Blintzes	**filled**	**or**	**unfilled**	**keep**	**well**	**in**	**refrigerator**	**until**	**fried**	**.**
薄饼	已填	或者	未填写	保持	出色地	在	冰箱	直到	油煎	.

无论是有馅的还是没有馅的薄饼，在冰箱里都能保存很久，直到油炸为止。

[kæn; kən][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] [ɔːr] ['sprɪŋkld] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] .

Can	**be**	**served**	**with**	**sour**	**cream**	**or**	**sprinkled**	**with**	**sugar**	**.**
能	是	服务	和	酸的	奶油	或者	撒上	和	糖	.

可以搭配酸奶油食用，也可以撒上糖。

[hɑːt] [slɔː] — ['dʒɜːrmən] ['kæbɪdʒ]

HOT	**SLAW**	**—**	**GERMAN**	**CABBAGE**
热的	凉拌卷心菜	—	德语	卷心菜

热凉拌卷心菜——德国卷心菜

[wʌn] [smɔːl] [hed] ['kæbɪdʒ]

1	**small**	**head**	**cabbage**
1	小的	头	卷心菜

1个小卷心菜

[fɔːr][tiː] [daɪst] ['beɪkən] [kʊkt] [tuː; tə] [laɪt] [braʊn]

4	**T**	**diced**	**bacon**	**cooked**	**to**	**light**	**brown**
4	T	切丁	熏肉	煮熟	到	光	棕色的

汤匙切丁培根，煎至浅棕色

½ [siː][hɑːt]['wɔːtər]

½	**C**	**hot**	**water**
½	C	热的	水

半杯热水

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

友谊俱乐部食谱(Friendship Club Cook Book)
第2/3页

[ˌtuːˈtuː] - [θriː][tiː] ['ʃʊgər]
2 - **3** **t** **sugar**
2 - 3 t 糖

2-3茶匙糖

[ˌtuːˈtuː][tiː] ['vɪnɪgər]
2 **T** **vinegar**
2 T 醋

2汤匙醋

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[stiːm] ['kæbɪdʒ] , ['beɪkən][ænd; ənd][hɑːt]['wɔːtər]['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Steam **cabbage** **,** **bacon** **and** **hot** **water** **over** **low** **heat** **for** **twenty** **minutes** **.**
蒸汽 卷心菜 , 熏肉 和 热的 水 超过 低的 热 为了 二十 分钟 .

将卷心菜、培根和热水用小火蒸20分钟。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] ['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] .
Add **more** **water** **if** **necessary** **.**
添加 更多的 水 如果 必要的 .

必要时可添加更多水。

[wen] [dʌn] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] , [sɔːlt] & ['pepər] .
When **done** **add** **the** **sugar** **,** **vinegar** **,** **salt** **&** **pepper** **.**
什么时候 完毕 添加 这 糖 , 醋 , 盐 & 胡椒 .

最后加入糖、醋、盐和胡椒粉。

['sɪmər] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] [mɔːr] [wɪð; wɪθ]['kʌvər][ɑːn] .
Simmer **for** **5** **minutes** **more** **with** **cover** **on** **.**
煨 为了 5 分钟 更多的 和 覆盖 在 .

盖上盖子，再炖5分钟。

['spɪnɪtʃ] ['pænkeɪks]
SPINACH **PANCAKES**
菠菜 煎饼

菠菜煎饼

[ˌtuːˈtuː][siː] [kʊkt] ['spɪnɪtʃ] , [wel] [dreɪnd]
2 **C** **cooked** **spinach** **,** **well** **drained**
2 C 煮熟 菠菜 , 出色地 排水

杯煮熟的菠菜，沥干水分

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [tiː][sɔːlt]
½ **t** **salt**
½ t 盐

½ 茶匙盐

¼ [tiː] ['pepər]
¼ t pepper
¼ t 胡椒

¼茶匙胡椒粉

¼ - ½ [siː] ['krækər] [miːl] , ['flaʊər][ɔːr] [bred] [krʌmz]
¼ - ½ C cracker meal , flour or bread crumbs
¼ - ½ C 饼干 一顿饭 , 面粉 或者 面包 面包屑

¼-½ 杯饼干碎、面粉或面包屑

['ʃɔːrtnɪŋ]
shortening
缩短

缩短

[mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ɪk'sept] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['ʃɔːrtnɪŋ] , ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['krækər] [miːl]
Mix all the ingredients together except for the shortening , adding the cracker meal
混合 全部 这 原料 一起 除了 为了 这 缩短 , 添加 这 饼干 一顿饭
[læst] .
last .
最后的 .

将除起酥油以外的所有材料混合在一起，最后加入饼干粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['krækər] [miːl] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['mɪkstʃər] [wɪl] [hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] .
Add enough cracker meal so that the mixture will hold its shape .
添加 足够的 饼干 一顿饭 所以 那 这 混合物 将要 抓住 它是 形状 .

加入足够的饼干碎，使混合物能够保持形状。

[drɑːp][baɪ] ['teɪblspuːn] ['ɪntuː][hɑːt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp][ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] .
Drop by tablespoon into hot shortening until brown and crisp on the surface .
降低 经过 汤匙 进入 热的 缩短 直到 棕色的 和 脆 在 这 表面 .

用汤匙将面糊滴入热油中，直至表面呈棕色酥脆。

[ɪ'tæliən] [skwɑːʃ] [ɔːr] ['egplænt]
ITALIAN SQUASH OR EGGPLANT
意大利语 壁球 或者 茄子

意大利南瓜或茄子

[wʌn] ['miːdiəm] [eg] [plænt]
1 medium egg plant
1 中等的 蛋 植物

1个中等大小的茄子

[wʌn] ['miːdiəm] ['sʌmər] [skwɑːʃ]
1 medium summer squash
1 中等的 夏天 壁球

1个中等大小的夏南瓜

[wʌn] [griːn] ['pepər]
1 green pepper
1 绿色的 胡椒

1个青椒

[ˌtuː'tuː] - [θriː][tə'meɪtoʊz] , [slaɪst]
2 - 3 tomatoes , sliced
2 - 3 西红柿 , 切片

2-3个西红柿，切片

½ [siː]['wɔːtər] ([ɪf] ['vedʒtəb(ə)lz][nɑːt]['dʒuːsi])
½ C water (if vegetables not juicy)
½ C 水 (如果 蔬菜 不是 多汁的)

½ 杯水（如果蔬菜不够多汁）

[dæʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] , ['pepər] , ['sɪnəmən]
dash of salt , pepper , cinnamon
短跑 的 盐 , 胡椒 , 肉桂

少许盐、胡椒粉、肉桂粉

['hændfʊl][ʌv; əv]['greɪtɪd] [swɪs] [ɔ:r]['pɑ:rməzɑ:n,'pɑ:rməzæn] [tʃi:z]
handful of grated Swiss or Parmesan cheese
少数 的 磨碎的 瑞士 或者 帕尔马干酪 奶酪

一把磨碎的瑞士奶酪或帕玛森奶酪

[ɔɪl]
oil
油

油

[kʌt] [eg] [plænt] ,
Cut egg plant ,
切 蛋 植物 ,

切好的茄子

[skwɑ:ʃ] [ænd; ənd] ['pepər] [ɪn]['wɔ:lnʌt] - [saɪzd] ['pi:sɪz] ([skwɑ:ʃ] [ænd; ənd] [eg] [plænt] [meɪ] [bi:; bi]
squash and pepper in walnut - sized pieces (squash and egg plant may be
壁球 和 胡椒 在 核桃 - 尺寸 件 (壁球 和 蛋 植物 可能 是
['sʌbstɪtjutɪd] [fɔ:r; fər] [i:tʃ] ['ʌðər]) .
substituted for each other) .
替代 为了 每个 其他) .

将南瓜和辣椒切成核桃大小的块（南瓜和茄子可以互相替代）。

[soʊ'teɪ][ɪn]['sæləd][ɔɪl] .
Saute in salad oil .
炒 在 沙拉 油 .

用沙拉油翻炒。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔ:lt] , ['ʃʊgər] , ['sɪnəmən] .
Sprinkle with salt , sugar , cinnamon .
撒 和 盐 , 糖 , 肉桂 .

撒上盐、糖和肉桂粉。

[ˌeɪ di: 'di:][tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd]['wɔ:tər] [ɪf] ['ni:dɪd] .
Add tomatoes , and water if needed .
添加 西红柿 , 和 水 如果 需要 .

加入西红柿，如果需要可以加水。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [sloʊ] [hi:t] - - - ['mɪnɪts] .
Cover and cook over slow heat 20 - 30 minutes .
覆盖 和 厨师 超过 慢的 热 - - - 分钟 .

盖上盖子，用小火煮20-30分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [tʃi:z] , ['kʌvər][ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .
Add cheese , cover and cook for five minutes .
添加 奶酪 , 覆盖 和 厨师 为了 五 分钟 .

加入奶酪，盖上盖子煮五分钟。

['tɜ:nɪps] [wɪð; wɪθ] ['kærəweɪ] [si:dz]
TURNIPS WITH CARAWAY SEEDS
萝卜 和 葛缕子 种子

芜菁配香芹籽

[wʌn] ['mi:diəm] [saɪzd] ['tɜ:rnɪp]
1 medium sized turnip
1 中等的 尺寸 芜菁

1个中等大小的萝卜

[wʌn][tiː] ['ʃʊgər]
1 **t** **sugar**
1 t 糖

1茶匙糖

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['kærəweɪ] [siːdz]
caraway **seeds**
葛缕子 种子

葛缕子籽

[fæt]
fat
胖的

胖的

[wʌn][siː]['wɔːtər]
1 **C** **water**
1 C 水

杯水

[kʌt] ['tɜːnɪps] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz]['ɪntuː] [strɪps] .
Cut **turnips** **lengthwise** **into** **strips** **.**
切 萝卜 纵向 进入 条状物 .

将萝卜纵向切成条状。

[melt] ['ʃʊgər] [ɪn][pæn] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
Melt **sugar** **in** **pan** **until** **brown** **.**
熔化 糖 在 平底锅 直到 棕色的 .

在平底锅中将糖融化至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər][æt; ət][wʌns] .
Add **water** **at** **once** **.**
添加 水 在 一次 .

立即加水。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tɜːnɪps] .
Add **turnips** **.**
添加 萝卜 .

加入芜菁。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd]['kærəweɪ] [siːdz] .
Sprinkle **with** **salt** **and** **caraway** **seeds** **.**
撒 和 盐 和 葛缕子 种子 .

撒上盐和香芹籽。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][fæt][ɔːr] ['bʌtər] .
Add **a** **piece** **of** **fat** **or** **butter** **.**
添加 一个 片 的 胖的 或者 黄油 .

加入一块脂肪或黄油。

[kʊk] [fɔːr; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Cook **for** **twenty** **minutes** **or** **until** **done** **.**
厨师 为了 二十 分钟 或者 直到 完毕 .

煮20分钟或直到煮熟。

['kærəweɪ] [pə'tetoz]
CARAWAY **POTATOES**
葛缕子 土豆

香芹土豆

['miːdiəm] [saɪzd] [pə'tetoz]
medium **sized** **potatoes**
中等的 尺寸 土豆

中等大小的土豆

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['kærəweɪ] [siːdz]
caraway **seeds**
葛缕子 种子

葛缕子籽

[ɔɪl]
oil
油

油

[skrʌb] [pə'tetoz] .
Scrub **potatoes** **.**
擦洗 土豆 .

把土豆洗净。

[kʌt] [ɪn] [hæf] .
Cut **in** **half** **.**
切 在 一半 .

切成两半。

[brʌʃ] [kʌt] [saɪd] [wɪð; wɪθ] [ɔɪl] .
Brush **cut** **side** **with** **oil** **.**
刷子 切 边 和 油 .

在切口处刷上油。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['kærəweɪ] [siːdz] .
Sprinkle **with** **salt** **and** **caraway** **seeds** **.**
撒 和 盐 和 葛缕子 种子 .

撒上盐和香芹籽。

[pʊt] [kʌt] [saɪd] [ʌp] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [beɪk] ['tendər] .
Put **cut** **side** **up** **in** **baking** **dish** **and** **bake** **tender** **.**
放 切 边 向上 在 烘烤 盘子 和 烤 投标 .

切面朝上放入烤盘，烤至软嫩。

[dʌtʃ] [pə'tetoz]
DUTCH **POTATOES**
荷兰语 土豆

荷兰土豆

[wʌn] ['ʌnjən] [tʃɑːpt]
1 **onion** **chopped**
1 洋葱 切碎

1个洋葱切碎

[wʌn] [tiː] [fæt]
1 **T** **fat**
1 T 胖的

1汤匙脂肪

[θriː] ['miːdiəm] [pə'tetoz] [kjuːbd]
3 **medium** **potatoes** **cubed**
3 中等的 土豆 立方

3个中等大小的土豆切丁

[ˌtuːˈtuː][tiː] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli]
2 **T** **chopped** **parsley**
2 T 切碎 香菜

汤匙切碎的欧芹

[sɔːlt] & ['pepər]
salt **&** **pepper**
盐 & 胡椒

盐和胡椒

[braʊn] ['ʌnjən] [ɪn] [hɑːt] [fæt] .
Brown **onion** **in** **hot** **fat** **.**
棕色的 洋葱 在 热的 胖的 .

热油煎洋葱至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [pə'tetoz] , ['pɑːrsli] , [ænd; ənd] ['siːzniŋz] .
Add **potatoes** **,** **parsley** **,** **and** **seasonings** **.**
添加 土豆 , 香菜 , 和 调味料 .

加入土豆、欧芹和调味料。

['berli] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Barely **cover** **with** **hot** **water** **.**
仅仅 覆盖 和 热的 水 .

用热水轻轻浸没即可。

[kʊk] ['kʌvərd] [ʌn'tɪl] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] ['tendər] .
Cook **covered** **until** **potatoes** **are** **tender** **.**
厨师 涵盖 直到 土豆 是 投标 .

盖上盖子煮至土豆软烂。

[rɔː] [pə'teɪtoʊ] ['pænkeɪks]
RAW **POTATO** **PANCAKES**
生的 土豆 煎饼

生土豆煎饼

(['lɑːtkəs])
(**LATKES** **)**
(土豆饼)

（土豆饼）

[θriː] [lɑːrdʒ] [pə'tetoz] ['greɪtɪd]
3 **large** **potatoes** **grated**
3 大的 土豆 磨碎的

3个大土豆擦丝

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

½ [tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .
½ **t** **baking** **pdr** **.**
½ t 烘烤 血浆置换 .

½ 茶匙烘焙粉

[wʌn] [tiː] [sɔːlt]
1 **t** **salt**
1 t 盐

1茶匙盐

½ [tiː] ['pepər]
½ **t** **pepper**
½ t 胡椒

½茶匙胡椒粉

['krækər] [miːl] , ['mɑːtsoʊ] [miːl] [ɔːr]['flaʊər]
cracker **meal** **,** **matzo** **meal** **or** **flour**
饼干 一顿饭 , 玛佐 一顿饭 或者 面粉

饼干粉、马佐粉或面粉

['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɔːr][ɔɪl]
vegetable **shortening** **or** **oil**
蔬菜 缩短 或者 油

植物起酥油或油

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ðə; ði]['greɪtɪd] [pə'tetoz] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Add **all** **the** **ingredients** **to** **the** **grated** **potatoes** **,** **mixing** **well** **.**
添加 全部 这 原料 到 这 磨碎的 土豆 , 混合 出色地 .

将所有配料加入土豆丝中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] ['krækər] [miːl] [tuː; tə][əb'zɔːrb][ðə; ði]['lɪkwɪd][frʌm; frəm][ðə; ði] [pə'tetoz] [soʊ][ðæt]
Add **enough** **cracker** **meal** **to** **absorb** **the** **liquid** **from** **the** **potatoes** **so** **that**
添加 足够的 饼干 一顿饭 到 吸收 这 液体 从 这 土豆 所以 那
[ðə; ði]['mɪkstʃər][kæn; kən][biː; bi] [drɑːpt] [baɪ][ðə; ði] ['spuːnfʊl] ['ɪntuː][hɑːt][fæt][ɔːr][ɔɪl] .
the **mixture** **can** **be** **dropped** **by** **the** **spoonful** **into** **hot** **fat** **or** **oil** **.**
这 混合物 能 是 掉落 经过 这 一勺 进入 热的 胖的 或者 油 .

加入足够的饼干粉，以吸收土豆中的水分，这样就可以用勺子将混合物一勺一勺地滴入热油中。

[fraɪ][ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .
Fry **until** **brown** **and** **crisp** **.**
炒 直到 棕色的 和 脆 .

煎至金黄酥脆。

[ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][ʌv; əv][ðə; ði]['pænkeɪk][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['veri] [krɪsp][ænd; ənd][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][sɔːft] .
The **edges** **of** **the** **pancake** **should** **be** **very** **crisp** **and** **the** **inside** **soft** **.**
这 边缘 的 这 饼子 应该 是 非常 脆 和 这 里面 柔软的 .

煎饼的边缘应该非常酥脆，而内部则要柔软。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['æpəlˌsɔːs] [ɔːr]['saʊər] [kriːm] .
Serve **with** **applesauce** **or** **sour** **cream** **.**
服务 和 苹果酱 或者 酸的 奶油 .

可搭配苹果酱或酸奶油食用。

[noʊt] : [ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['ʌnjən] [meɪ] [biː; bi]['greɪtɪd]['ɪntuː][ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd][ðə; ði]
note **:** **a** **medium** **-** **sized** **onion** **may** **be** **grated** **into** **the** **potatoes** **and** **the**
笔记 : 一个 中等的 - 尺寸 洋葱 可能 是 磨碎的 进入 这 土豆 和 这
['pænkeɪks] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [miːt] .
pancakes **served** **with** **meat** **.**
煎饼 服务 和 肉 .

注：可以将一个中等大小的洋葱磨碎加入土豆和煎饼中，与肉类一起食用。

['sælədz]
SALADS
沙拉

沙拉

[rɔː] ['greɪtɪd] ['jeloʊ] ['tɜːnɪps] , ['kærəts] , [ɔːr] [biːts] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [gʊd] ['sæləd] .
Raw **grated** **yellow** **turnips** **,** **carrots** **,** **or** **beets** **make** **a** **very** **good** **salad** **.**
生的 磨碎的 黄色的 萝卜 , 胡萝卜 , 或者 甜菜 制作 一个 非常 好的 沙拉 .

生的磨碎的黄萝卜、胡萝卜或甜菜根可以做成非常好的沙拉。

[fɔːr; fər][ðer; ðər] ['dresɪŋ] [teɪk] [ɔɪl] , ['vɪnɪgər] ([ɔːr]['lemən]) , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɪlk][ɔːr] [kriːm] [ænd; ənd]
For **their** **dressing** **take** **oil** **,** **vinegar** **(** **or** **lemon** **)** **,** **a** **little** **milk** **or** **cream** **and**
为了 他们的 敷料 拿 油 , 醋 (或者 柠檬) , 一个 小的 牛奶 或者 奶油 和
[sɔːlt] .
salt **.**
盐 .

调味料包括油、醋（或柠檬）、少许牛奶或奶油和盐。

[tuː; tə] ['tɜːnɪps] [ænd; ənd] [biːts] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [greɪnz] [ʌv; əv] ['kærəweɪ] [siːdz] .

To	**turnips**	**and**	**beets**	**add**	**a**	**few**	**grains**	**of**	**caraway**	**seeds**	**.**
到	萝卜	和	甜菜	添加	一个	很少	谷物	的	葛缕子	种子	.

在芜菁和甜菜中加入几粒葛缕子籽。

['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [rɔː] ['vedʒtəb(ə)l] , [ɔːr] [tʃɑːpt] [fruːt] [kæn; kən][biː; bi] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['suːtəb(ə)l] ['fleɪvər] [ʌv; əv]['dʒeloʊ] .

Any	**kind**	**of**	**raw**	**vegetable**	**,**	**or**	**chopped**	**fruit**	**can**	**be**	**put**	**in**	**a**	**suitable**	**flavor**	**of**	**Jello**	**.**
任何	种类	的	生的	蔬菜	,	或者	切碎	水果	能	是	放	在	一个	合适的	味道	的	果冻	.

任何种类的生蔬菜或切碎的水果都可以放入合适口味的果冻中。

['mɑːrʃˌmɛloʊ] ([tʃɑːpt]) [ɪz] [gʊd] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [fruːt] [ɔːr] ['seləri] .

Marshmellow	**(**	**chopped**	**)**	**is**	**good**	**mixed**	**with**	**fruit**	**or**	**celery**	**.**
棉花糖	(	切碎	)	是	好的	混合	和	水果	或者	芹菜	.

棉花糖（切碎）可以和水果或芹菜混合食用。

['meɪəneɪz]

MAYONNAISE

蛋黄酱

蛋黄酱

[wʌn] [eg] [joʊk]

1	**egg**	**yolk**
1	蛋	蛋黄

1个蛋黄

½ [tiː][sɔːlt]

½	**t**	**salt**
½	t	盐

½ 茶匙盐

⅔ [siː]['sæləd][ɔɪl]

⅔	**C**	**salad**	**oil**
⅔	C	沙拉	油

⅔ 杯沙拉油

[ˌtuː'tuː][tiː] ['vɪnɪgər]

2	**T**	**vinegar**
2	T	醋

2汤匙醋

[wʌn][tiː] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	**t**	**Worcestershire**	**sauce**
1	t	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

[pʊt] [eg] [joʊk]['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [tʃɪld] [boʊl] [ɔːr] ['sɔːsər] .

Put	**egg**	**yolk**	**into**	**a**	**small**	**chilled**	**bowl**	**or**	**saucer**	**.**
放	蛋	蛋黄	进入	一个	小的	冷藏	碗	或者	碟子	.

将蛋黄放入一个冷藏过的小碗或碟子里。

[stɜːr][ɪn][sɔːlt] .

Stir	**in**	**salt**	**.**
搅拌	在	盐	.

加入盐搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔɪl] , [ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['stɜːrɪŋ] ['vɪgərəsli] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**oil**	**,**	**a**	**few**	**drops**	**at**	**a**	**time**	**,**	**stirring**	**vigorously**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	油	,	一个	很少	滴	在	一个	时间	,	搅拌	大力	后	每个	添加	.

每次滴入几滴油，每次加入后都要用力搅拌。

['æftər][ə; eɪ] [fjuː] [ə'dɪʃənz] [mɔːr] [ɔɪl] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

After	**a**	**few**	**additions**	**more**	**oil**	**may**	**be**	**added**	**.**
后	一个	很少	新增内容	更多的	油	可能	是	额外	.

添加几次后，可以再添加一些油。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃər] ['θɪkənz] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][ɔɪl] .

When	**the**	**mixture**	**thickens**	**add**	**the**	**vinegar**	**alternately**	**with**	**the**	**oil**	**.**
什么时候	这	混合物	增厚	添加	这	醋	交替	和	这	油	.

当混合物变稠时，交替加入醋和油。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['wustəʃiə] [sɔːs] [læst] .

Add	**the**	**Worcestershire**	**sauce**	**last**	**.**
添加	这	伍斯特郡	酱	最后的	.

最后加入伍斯特沙司。

[ɪf] [ðə; ði]['mɪkstʃər][ʃʊd; ʃəd] ['seprət] [ˌeɪ diː 'diː] [ə'nʌðər] [eg] [joʊk][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] .

If	**the**	**mixture**	**should**	**separate**	**add**	**another**	**egg**	**yolk**	**a**	**little**	**at**	**a**	**time**	**.**
如果	这	混合物	应该	分离	添加	其他	蛋	蛋黄	一个	小的	在	一个	时间	.

如果混合物出现油水分离，则一点一点地加入另一个蛋黄。

[noʊt] : ['meɪəneɪz] [ɪz] ['iːzi] [tuː; tə] [meɪk] [ɪf] [ðə; ði][ɔɪl] & ['vɪnɪgər] [ɑːr; ər] [wel] [tʃɪld] .

note	**:**	**mayonnaise**	**is**	**easy**	**to**	**make**	**if**	**the**	**oil**	**&**	**vinegar**	**are**	**well**	**chilled**	**.**
笔记	:	蛋黄酱	是	简单的	到	制作	如果	这	油	&	醋	是	出色地	冷藏	.

注：如果油和醋充分冷藏，蛋黄酱就很容易制作。

['saʊər] [kriːm] ['dresɪŋ]

SOUR	**CREAM**	**DRESSING**
酸的	奶油	敷料

酸奶油酱

[wʌn][siː] [θɪk] ['saʊər] [kriːm]

1	**C**	**thick**	**sour**	**cream**
1	C	厚的	酸的	奶油

杯浓稠酸奶油

½ [siː] ['vɪnɪgər] ([skænt])

½	**C**	**vinegar**	**(**	**scant**	**)**
½	C	醋	(	稀少	)

½ 杯醋（少量）

[wʌn][tiː][sɔːlt]

1	**t**	**salt**
1	t	盐

1茶匙盐

½ [tiː] ['pepər]

½	**t**	**pepper**
½	t	胡椒

½茶匙胡椒粉

[wʌn][tiː]['ʃʊgər]

1	**T**	**sugar**
1	T	糖

1汤匙糖

[wʌn][tiː] ['seləri] [siːd] ([ɑːp])

1	**T**	**celery**	**seed**	**(**	**op**	**)**
1	T	芹菜	种子	(	操作	)

汤匙芹菜籽（op）

[dæʃ] [pə'priːkə] ([ɑːp])

dash	**paprika**	**(**	**op**	**)**
短跑	辣椒	(	操作	)

辣椒粉（op）

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Mix all ingredients until well blended .
混合 全部 原料 直到 出色地 混合 .

将所有材料混合均匀。

[stɔːr] [ɪn][dʒɑːr][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .
Store in jar in refrigerator .
店铺 在 罐 在 冰箱 .

装入罐中，放入冰箱保存。

['seləri] [siːd] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [fɔːr; fər][və'raɪəti] .
Celery seed may be added for variety .
芹菜 种子 可能 是 额外 为了 种类 .

为了增加风味，可以添加芹菜籽。

['veri] [gʊd] [ɑːn] ['kæbɪdʒ] [slɔː] .
Very good on cabbage slaw .
非常 好的 在 卷心菜 凉拌卷心菜 .

非常适合做卷心菜沙拉。

['kærət] ['kæsəroʊl]
CARROT CASSEROLE
胡萝卜 沙锅

胡萝卜砂锅

[wʌn][siː] (['hiːpɪŋ]) [mæʃt] ['kærəts] [kʊkt] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtər]
1 C (heaping) mashed carrots cooked in salted water
1 C (堆积) 捣碎 胡萝卜 煮熟 在 咸的 水

杯（满满的）胡萝卜泥，用盐水煮熟

[wʌn] - [ˌtuː'tuː][siː] ['krækər] [krʌmz]
1 - 2 C cracker crumbs
1 - 2 C 饼干 面包屑

1-2 杯饼干碎

½ - [wʌn][siː] [daɪst] [tʃiːz]
½ - 1 C diced cheese
½ - 1 C 切丁 奶酪

½-1 杯切丁奶酪

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [daɪst]
1 small onion diced
1 小的 洋葱 切丁

1个小洋葱切丁

¼ [siː] [daɪst] [griːn] ['pepər]
¼ C diced green pepper
¼ C 切丁 绿色的 胡椒

¼ 杯切丁青椒

[wʌn][siː][mɪlk]
1 C milk
1 C 牛奶

杯牛奶

[sɔːlt]
salt
盐

盐

['pepər]
pepper
胡椒

胡椒

['bʌtər] [ɑːn][tɑːp]
butter **on** **top**
黄油 在 顶部

上面抹上黄油

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [griːst] ['kæsəroʊl] [dɪʃ] .
Mix **ingredients** **and** **place** **in** **greased** **casserole** **dish** **.**
混合 原料 和 地方 在 涂油 沙锅 盘子 .

将所有食材混合，放入抹了油的砂锅中。

[kæn; kən][biː; bi] [mɪkst] ['sevrəl] [deɪz] [ə'hed] [ænd; ənd] [kʊkt] [æz; əz] ['niːdɪd] .
Can **be** **mixed** **several** **days** **ahead** **and** **cooked** **as** **needed** **.**
能 是 混合 一些 天 前方 和 煮熟 作为 需要 .

可以提前几天混合，需要时再烹煮。

[fɔːr; fər] [ɪ'kɑːnəmi] [juːz]['mæksɪməm] ['krækərz] , ['mɪnɪməm] [tʃiːz] .
For **economy** **use** **maximum** **crackers** **,** **minimum** **cheese** **.**
为了 经济 使用 最大限度 饼干 , 最低限度 奶酪 .

为了节省成本，尽量多用饼干，少用奶酪。

[beɪk] [fɔːr; fər][wʌn][ˌetʃ 'ɑr] . — 325°
Bake **for** **1** **hr** **.** **—** **325°**
烤 为了 1 hr . — 325°

烘烤1小时——325°

['kærət] [rɪŋ]
CARROT **RING**
胡萝卜 戒指

胡萝卜圈

[wʌn][siː] ['bʌtər] [ɔːr]['oʊliˌoʊ] ([noʊ] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ])
1 **C** **butter** **or** **Oleo** **(** **no** **other** **shortening** **)**
1 C 黄油 或者 油 (不 其他 缩短)

杯黄油或人造黄油（不要用其他起酥油）

½ [siː] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **C** **brown** **sugar**
½ C 棕色的 糖

半杯红糖

[ˌtuː'tuː][siː] [rɔː] ['greɪtɪd] ['kærəts]
2 **C** **raw** **grated** **carrots**
2 C 生的 磨碎的 胡萝卜

杯生胡萝卜丝

1¼ [siː][ef]
1¼ **C** **f**
1¼ C f

1¼ C f

[wʌn][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .
1 **t** **baking** **pdr** **.**
1 t 烘烤 血浆置换 .

1 吨烘焙粉。

½ [tiː][sɔːlt]
½ **t** **salt**
½ t 盐

½ 茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː]['leмən][dʒuːs]

1	T	lemon	juice
1	T	柠檬	汁

汤匙柠檬汁

[wʌn][tiː]['greɪtɪd]['leмən][raɪnd]

1	T	grated	lemon	rind
1	T	磨碎的	柠檬	果皮

1汤匙磨碎的柠檬皮

½ [tiː]['soʊdə] , [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][tiː][hɑːt]['wɔːtər]

½	t	soda	,	dissolved	in	1	T	hot	water
½	t	苏打	,	溶解	在	1	T	热的	水

½ 茶匙小苏打溶于 1 汤匙热水中

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	butter	and	sugar	.
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] .

Add	ingredients	in	order	given	.
添加	原料	在	命令	给定	.

请按顺序添加食材。

[pʊt][ɪn] [rɪŋ] [moʊld] [wɪtʃ] [ɪz][set][ɪn][ə; eɪ] [boʊl] [ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər] .

Put	in	ring	mold	which	is	set	in	a	bowl	of	hot	water	.
放	在	戒指	模具	哪个	是	放	在	一个	碗	的	热的	水	.

放入置于热水碗中的环形模具中。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ə'baʊt][wʌn]['aʊər] .

Bake	in	moderate	oven	about	one	hour	.
烤	在	缓和	烤箱	关于	一	小时	.

用中等温度的烤箱烘烤约一小时。

['delɪkət] [spaɪs] ['kʊkiz]

DELICATE	SPICE	COOKIES
精美的	香料	曲奇饼

精致香料饼干

[wʌn][siː]['ʃʊgər] , [waɪt] [ɔːr] [braʊn]

1	C	sugar	,	white	or	brown
1	C	糖	,	白色的	或者	棕色的

杯糖，白砂糖或红糖均可

¾ [siː] ['ʃɔːrtnɪŋ]

¾	C	shortening
¾	C	缩短

¾ C 缩短

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː][siː]['flaʊər]

2	C	flour
2	C	面粉

杯面粉

[ˌtuː'tuː][tiː]['soʊdə]

2	t	soda
2	t	苏打

2茶匙苏打水

[wʌn][tiː][sɔːlt]
1 t salt
1 t 盐

1茶匙盐

[fɔːr][tiː] [mə'læsɪz]
4 T molasses
4 T 糖蜜

汤匙糖蜜

½ [tiː] ['sɪnəmən]
½ t cinnamon
½ t 肉桂

½茶匙肉桂

¼ [tiː]['dʒɪndʒər]
¼ t ginger
¼ t 姜

¼茶匙生姜

¼ [tiː] [kloʊvz]
¼ t cloves
¼ t 丁香

¼ 茶匙丁香

[pʊt] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] .
Put ingredients together in the order given .
放 原料 一起 在 这 命令 给定 .

请按顺序将食材混合在一起。

[mɪks] ['θɜːrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[pɪntʃ] [ɔːf] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [doʊ] [ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['mɑːrb(ə)l] .
Pinch off pieces of dough the size of a marble .
捏 离开 件 的 面团 这 尺寸 的 一个 大理石 .

揪下一小块弹珠大小的面团。

[roʊl][ɪn]['grænjuleɪtɪd]['ʃʊgər] .
Roll in granulated sugar .
卷 在 颗粒状 糖 .

裹上砂糖。

[beɪk] [æt; ət] 350° , - - - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° , 12 - 15 minutes .
烤 在 350° , - - - 分钟 .

以 350° 烘烤 12-15 分钟。

[kwɪk] ['dəunʌts]
QUICK DOUGHNUTS
快的 甜甜圈

速食甜甜圈

[θriː][tiː] ['ʃɔːrtnɪŋ]
3 T shortening
3 T 缩短

3T缩短

⅔ [siː] ['ʃʊgər]
⅔ C sugar
⅔ C 糖

⅔ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]

2	eggs	,	well	beaten
2	鸡蛋	, 出色地		被打败

2个鸡蛋，充分打散

3½ [siː] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

3½	C	sifted	flour
3½	C	筛过的	面粉

3.5 杯过筛面粉

[fɔːr][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .

4	t	baking	pdr	.
4	t	烘烤	血浆置换	.

4吨烘焙粉。

[wʌn][tiː][sɔːlt]

1	t	salt
1	t	盐

1茶匙盐

¼ [tiː] ['sɪnəmən] ([ɑːp])

¼	t	cinnamon	(	op	)
¼	t	肉桂	(	操作	)

¼ 茶匙肉桂粉（op）

⅛ [tiː] [kloʊvz] ([ɑːp])

⅛	t	cloves	(	op	)
⅛	t	丁香	(	操作	)

⅛ 茶匙丁香（op）

⅛ [tiː] ['nʌtmeg]

⅛	t	nutmeg
⅛	t	肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

⅔ [siː] [mɪlk]

⅔	C	milk
⅔	C	牛奶

⅔ 杯牛奶

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [blend] [ɪn] [egz] .

Cream	shortening	and	sugar	,	blend	in	eggs	.
奶油	缩短	和	糖	,	混合	在	鸡蛋	.

将起酥油和糖搅打成奶油状，然后加入鸡蛋搅拌均匀。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] [mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [doʊ]

Sift	dry	ingredients	together	and	add	alternately	with	milk	to	make	dough
筛	干燥	原料	一起	和	添加	交替	和	牛奶	到	制作	面团

[ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv] ['bɪskɪt] [doʊ] ([ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['flaʊər] [meɪ] ['veri])

the	consistency	of	biscuit	dough	(	amount	of	flour	may	vary	)
这	一致性	的	饼干	面团	(	数量	的	面粉	可能	各不相同	)

将干性材料一起过筛，然后与牛奶交替加入，揉成饼干面团的稠度（面粉用量可能有所不同）。

[roʊl] [aʊt] ½ [ɪntʃ] [ɑːn] [ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['doʊnʌt] ['kʌtər] .

Roll	out	½	inch	on	a	floured	board	and	cut	with	a	doughnut	cutter	.
卷	出去	½	英寸	在	一个	撒了面粉	木板	和	切	和	一个	油炸圈饼	刀具	.

在撒了面粉的案板上擀成 ½ 英寸厚，然后用甜甜圈模具切割。

[fraɪ] [ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ɪn] [diːp] [hɑːt] [fæt] (360° - 375°)

Fry	a	few	at	a	time	in	deep	hot	fat	(	360°	-	375°	)
炒	一个	很少	在	一个	时间	在	深的	热的	胖的	(	360°	-	375°	)

一次炸几块，放入滚烫的油炸锅（360°-375°）中炸。

['tɜːrnɪŋ] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['dəunʌts] [raɪz][tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] .

turning	**as**	**soon**	**as**	**the**	**doughnuts**	**rise**	**to**	**the**	**top**	**of**	**the**	**fat**	**.**
转弯	作为	很快	作为	这	甜甜圈	上升	到	这	顶部	的	这	胖的	.

当甜甜圈浮到油脂表面时立即翻面。

[wen] [kuːl] [dʌst] [wɪð; wɪθ] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] .

When	**cool**	**dust**	**with**	**confectioner's**	**sugar**	**.**
什么时候凉爽的	灰尘	和	糖果商	糖	.	

冷却后撒上糖粉。

[bə'nænə] [keɪk]

BANANA	**CAKE**
香蕉	蛋糕

香蕉蛋糕

½ [siː] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**C**	**shortening**
½	C	缩短

½ 杯起酥油

[wʌn][siː] ['ʃʊgər]

1	**C**	**sugar**
1	C	糖

杯糖

¾ [siː] [braʊn] ['ʃʊgər]

¾	**C**	**brown**	**sugar**
¾	C	棕色的	糖

¾ 杯红糖

[ˌtuː'tuː] [egz] [wel] ['biːtn]

2	**eggs**	**well**	**beaten**
2	鸡蛋	出色地	被打败

2个打散的鸡蛋

[wʌn][tiː] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

1	**t**	**vanilla**	**extract**
1	t	香草	提炼

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː][siː]['flaʊər]

2	**C**	**flour**
2	C	面粉

杯面粉

½ [tiː][sɔːlt]

½	**t**	**salt**
½	t	盐

½ 茶匙盐

½ [tiː]['soʊdə]

½	**t**	**soda**
½	t	苏打

½ 茶匙苏打水

¼ [siː]['saʊər] [mɪlk]

¼	**C**	**sour**	**milk**
¼	C	酸的	牛奶

¼ 杯酸奶

[wʌn][siː][bə'nænə] [pʌlp] [mæʃt]

1	**C**	**banana**	**pulp**	**mashed**
1	C	香蕉	纸浆	捣碎

杯香蕉果肉泥

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] & ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] & [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Cream **shortening** **&** **sugar** **,** **add** **eggs** **&** **vanilla** **and** **beat** **well** **.**
奶油 缩短 & 糖 , 添加 鸡蛋 & 香草 和 打 出色地 .

将起酥油和糖搅打成奶油状，加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['saʊər][mɪlk] & [bə'nænə] [pʌlp] , ['biːtɪŋ] [wel]
Add **sifted** **dry** **ingredients** **alternately** **with** **sour** **milk** **&** **banana** **pulp** **,** **beating** **well**
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 牛奶 & 香蕉 纸浆 , 殴打 出色地
['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
after **each** **addition** **.**
后 每个 添加 .

将过筛后的干料与酸奶和香蕉果肉交替加入，每次加入后都要充分搅拌。

[beɪk] [ɪn] [griːst] 6½ - 10½ [ɪntʃ] [loʊf][pæn][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **greased** **6½** **-** **10½** **inch** **loaf** **pan** **in** **a** **moderate** **oven** **for** **50** **minutes** **.**
烤 在 涂油 6½ - 10½ 英寸 面包 平底锅 在 一个 缓和 烤箱 为了 - 分钟 .

在抹了油的 6½-10½ 英寸面包模具中，用中等温度的烤箱烘烤 50 分钟。

[frɔːst] [wɪð; wɪθ] [nʌt] ['frɔːstɪŋ] .
Frost **with** **nut** **frosting** **.**
霜 和 坚果 糖霜 .

淋上坚果糖霜。

['hʌni] [keɪk]
HONEY **CAKE**
蜂蜜 蛋糕

蜂蜜蛋糕

[wʌn][siː] ['hʌni] , [ɔːr] [mə'læsɪz] [ɔːr][kɔːrn]['sɪrəp; 'serəp] ([ɔːr] ['eni] [dɪ'zaɪrd] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ðiːz])
1 **C** **honey** **,** **or** **molasses** **or** **corn** **sirup** **(** **or** **any** **desired** **combination** **of** **these** **)**
1 C 蜂蜜 , 或者 糖蜜 或者 玉米 糖浆 (或者 任何 想要的 组合 的 这些)

杯蜂蜜、糖蜜或玉米糖浆（或这些糖浆的任意组合）

[θriː][tiː] ['ʃʊgər]
3 **T** **sugar**
3 T 糖

3汤匙糖

[ˌtuː'tuː][siː]['flaʊər]
2 **C** **flour**
2 C 面粉

杯面粉

[fɔːr][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .
4 **t** **baking** **pdr** **.**
4 t 烘烤 血浆置换 .

4吨烘焙粉。

½ [siː][mɪlk] ([ɔːr] [mɔːr])
½ **C** **milk** **(** **or** **more** **)**
½ C 牛奶 (或者 更多的)

½ 杯牛奶（或更多）

½ [siː] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
½ **C** **chopped** **walnuts**
½ C 切碎 核桃

½ 杯切碎的核桃

[piːl] [ʌv; əv][wʌn] ['ɔrɪndʒ] [kʌt] [ʌp] [faɪn]
peel **of** **one** **orange** **cut** **up** **fine**
果皮 的 一 橙子 切 向上 美好的

将一个橙子的皮切碎

[dæʃ] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] , [kloʊvz] , ['ænɪs]
dash of cinnamon , cloves , anise
短跑 的 肉桂 , 丁香 , 八角

少许肉桂、丁香和茴香。

[hiːt] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['hʌni] .
Heat sugar and honey .
热 糖 和 蜂蜜 .

加热糖和蜂蜜。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] .
Sift dry ingredients and spices .
筛 干燥 原料 和 香料 .

将干料和香料过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [wɔːrm] ['sɪrəp; 'serəp] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Add warm sirup to dry ingredients .
添加 温暖的 糖浆 到 干燥 原料 .

将温热的糖浆加入干料中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɔrɪndʒ] [piːl] [ænd; ənd] [nʌts] .
Add orange peel and nuts .
添加 橙子 果皮 和 坚果 .

加入橙皮和坚果。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [mɪlk] [soʊ] [ðæt] ['bætər] [ɪz] [θɪn] [ænd; ənd] [kæn; kən] [biː; bi] [pɔːd] ['iːzəli] .
Add enough milk so that batter is thin and can be poured easily .
添加 足够的 牛奶 所以 那 连击 是 薄的 和 能 是 倾倒 容易地 .

加入足够的牛奶，使面糊变稀，便于倾倒。

[pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] [pæn] , ['leɪər] [ɔːr] [loʊf] .
Pour into greased pan , layer or loaf .
倒 进入 涂油 平底锅 , 层 或者 面包 .

倒入抹了油的烤盘中，分层或烤成面包状。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake in slow oven for 45 minutes .
烤 在 慢的 烤箱 为了 - 分钟 .

用低温烤箱烘烤45分钟。

[ɪn'kriːs] [hiːt] ['sʌmwʌt] [fɔːr; fər] ['sekənd] [hæf] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] .
Increase heat somewhat for second half of baking .
增加 热 有些 为了 第二 一半 的 烘烤 .

烘烤后半程时需略微提高温度。

[wen] [dʌn] [brʌʃ] [wɔːrm] [keɪk] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [mɪlk] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [nʌts] ([ɑːp] .)
When done brush warm cake with sweetened milk and sprinkle with nuts (op .)
什么时候 完毕 刷子 温暖的 蛋糕 和 加糖 牛奶 和 撒 和 坚果 (操作 .)
.
:
.

做好后，趁热在蛋糕上刷上甜牛奶，撒上坚果（op.）。

[sɜːrv] [nekst] [deɪ] , [slaɪs] [θɪn] .
Serve next day , slice thin .
服务 下一个 天 , 片 薄的 .

第二天食用，切成薄片。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [swɪs] ['resəpi] [ænd; ənd] ['juːzɪz] [noʊ] [egz] [ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgər] .
This is a Swiss recipe and uses no eggs and little sugar .
这 是 一个 瑞士 食谱 和 用途 不 鸡蛋 和 小的 糖 .

这是瑞士食谱，不含鸡蛋，糖也用得很少。

['goʊldən] ['frɔ:stɪŋ]
GOLDEN **FROSTING**
金的 糖霜

金色糖霜

[ˌtu:'tu:][si:] ['ʃʊgər]
2 **C** **sugar**
2 C 糖

杯糖

[wʌn][ti:] ['vɪnɪgər]
1 **t** **vinegar**
1 t 醋

1茶匙醋

½ [si:][hɑ:t]['wɔ:tər]
½ **C** **hot** **water**
½ C 热的 水

半杯热水

[ˌtu:'tu:][ti:] ['bʌtər]
2 **T** **butter**
2 T 黄油

2汤匙黄油

[ˌtu:'tu:] [eg] [joʊk]
2 **egg** **yolks**
2 蛋 蛋黄

2个蛋黄

[wʌn][ti:] ['beɪkɪŋ] [ˌpi:'di:'ɑ:r] .
1 **t** **baking** **pdr** **.**
1 t 烘烤 血浆置换 .

吨烘焙粉。

[wʌn][ti:] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s]
1 **t** **orange** **juice**
1 t 橙子 汁

1茶匙橙汁

[wʌn][ti:]['lemən][dʒu:s]
1 **t** **lemon** **juice**
1 t 柠檬 汁

1茶匙柠檬汁

[wʌn][ti:]['greɪtɪd] ['ɔrɪndʒ] [raɪnd]
1 **t** **grated** **orange** **rind**
1 t 磨碎的 橙子 果皮

1茶匙磨碎的橙皮

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['vɪnɪgər] , ['wɔ:tər] .
Combine **sugar** **,** **vinegar** **,** **water** **.**
结合 糖 , 醋 , 水 .

将糖、醋和水混合。

[stɜ:r] & [kʊk] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər] [bɔɪlz] .
Stir **&** **cook** **until** **mixture** **boils** **.**
搅拌 & 厨师 直到 混合物 沸腾 .

搅拌并煮至混合物沸腾。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['stɜ:rɪŋ] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [spɪnz] [ə; eɪ] [θred] - [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] .
Cover **and** **cook** **without** **stirring** **until** **syrup** **spins** **a** **thread** **10** **inches** **long** **.**
覆盖 和 厨师 没有 搅拌 直到 糖浆 旋转 一个 线 - 英寸 长的 .

盖上锅盖，不要搅拌，煮至糖浆能拉出10英寸长的丝状物。

(232°F) [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] .
(232°F) Add butter .
(232°F) 添加 黄油 .

（232°F）加入黄油。

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
Beat egg yolks until thick .
打 蛋 蛋黄 直到 厚的 .

将蛋黄打发至浓稠。

[pɔːr] ['sɪrəp] ['oʊvər] [ðə; ði] [eg] [joʊk] [ɪn] [ə; eɪ] [faɪn] [striːm] , ['biːtɪŋ] ['vɪgərəsli] .
Pour syrup over the egg yolks in a fine stream , beating vigorously .
倒 糖浆 超过 这 蛋 蛋黄 在 一个 美好的 溪流 , 殴打 大力 .

将糖浆细细地淋在蛋黄上，同时用力搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] & ['fleɪvərɪŋ] .
Add baking powder & flavoring .
添加 烘烤 粉末 & 调味 .

加入泡打粉和调味料。

[biːt] [wɪð; wɪθ] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .
Beat with beater until creamy .
打 和 击打者 直到 奶油状 .

用打蛋器搅打至顺滑。

[stɔːr] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Store in refrigerator until needed .
店铺 在 冰箱 直到 需要 .

放入冰箱冷藏保存，需要时取出使用。

[meɪ] [biː; bi] [θɪnd] [wɪð; wɪθ] [mɔːr] [fruːt] [dʒuːs] [ɪf] ['nesəseri] .
May be thinned with more fruit juice if necessary .
可能 是 变薄 和 更多的 水果 汁 如果 必要的 .

必要时可加入更多果汁稀释。

[sɔːft] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ]
SOFT CHOCOLATE FROSTING
柔软的 巧克力 糖霜

软巧克力糖霜

½ [siː] ['ʃʊgər]
½ C sugar
½ C 糖

½ 杯糖

1½ [tiː] ['kɔːrnstɑːrtʃ]
1½ T cornstarch
1½ T 玉米淀粉

1.5 汤匙玉米淀粉

[wʌn] [wʌn] - [aʊns] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
1 1 - ounce square unsweetened chocolate
1 1 - 盎司 正方形 无糖 巧克力

1块1盎司的方形无糖巧克力

[pɪntʃ] [sɔːlt]
pinch salt
捏 盐

少许盐

½ [siː] ['wɔːtər] ['bɔɪlɪŋ]
½ C water boiling
½ C 水 沸腾

½ 杯沸水

1½ [tiː] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]

1½	T	butter	or	margarine
1½	T	黄油	或者	人造黄油

1.5 汤匙黄油或人造黄油

[wʌn][tiː] [və'nɪlə] ['fleɪvərɪŋ]

1	t	vanilla	flavoring
1	t	香草	调味

1茶匙香草香精

½ [tiː] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'strækt] ([ɑːp])

½	t	rum	extract	(	op	)
½	t	朗姆酒	提炼	(	操作	)

½ 茶匙朗姆酒提取物（op）

[mɪks] ['ʃʊgər] , ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Mix	sugar	,	cornstarch	and	salt	.
混合	糖	,	玉米淀粉	和	盐	.

将糖、玉米淀粉和盐混合。

[kʌt] ['tʃɔːklət] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] .

Cut	chocolate	into	small	pieces	and	add	to	sugar	mixture	.
切	巧克力	进入	小的	件	和	添加	到	糖	混合物	.

将巧克力切成小块，加入糖混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

Add	boiling	water	;	cook	until	thick	.
添加	沸腾	水	;	厨师	直到	厚的	.

加入沸水；煮至浓稠。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Remove	from	heat	;	add	butter	and	vanilla	.
消除	从	热	;	添加	黄油	和	香草	.

离火；加入黄油和香草精。

[spred] [ɑːn] [keɪk] [æz; əz][ə; eɪ] ['frɔːstɪŋ] [ɔːr] ['fɪlɪŋ] .

Spread	on	cake	as	a	frosting	or	filling	.
传播	在	蛋糕	作为	一个	糖霜	或者	填充	.

涂抹在蛋糕上，可作糖霜或馅料。

[kæn; kən][biː; bi] [juːst] [hɑːt] .

Can	be	used	hot	.
能	是	用过的	热的	.

可加热使用。

['reɪndʒər] ['kʊkiz]

RANGER	COOKIES
游侠	曲奇饼

游骑兵饼干

[wʌn][siː] ['ʃɔːrtnɪŋ]

1	C	shortening
1	C	缩短

C 缩短

[wʌn][siː] [waɪt] ['ʃʊgər]

1	C	white	sugar
1	C	白色的	糖

杯白糖

[wʌn][siː] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	C	brown	sugar
1	C	棕色的	糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][tiː] [vəˈnɪlə]

1	**t**	**vanilla**
1	t	香草

1茶匙香草精

[ˌtuːˈtuː][siː]['flaʊər]

2	**C**	**flour**
2	C	面粉

杯面粉

[wʌn][tiː]['soʊdə]

1	**t**	**soda**
1	t	苏打

1茶匙苏打水

½ [tiː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**t**	**baking**	**powder**
½	t	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

½ [tiː][sɔːlt]

½	**t**	**salt**
½	t	盐

½ 茶匙盐

[ˌtuːˈtuː][siː] ['oʊtmiːl]

2	**C**	**oatmeal**
2	C	麦片

杯燕麦片

[ˌtuːˈtuː][siː] [raɪs] ['krɪspiːz]

2	**C**	**Rice**	**Krispies**
2	C	米	脆米

杯米花糖

[wʌn][siː]['koʊkənʌt]

1	**C**	**coconut**
1	C	椰子

杯椰子

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	**shortening**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	缩短	和	糖	.

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd][mɪks][ʌn'tɪl] [smuːð] .

Add	**the**	**eggs**	**and**	**vanilla**	**and**	**mix**	**until**	**smooth**	**.**
添加	这	鸡蛋	和	香草	和	混合	直到	光滑的	.

加入鸡蛋和香草精，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['sɪftɪd] [wɪð; wɪθ]['soʊdə][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt]

Add	**flour**	**which**	**has**	**been**	**sifted**	**with**	**soda**	**and**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**
添加	面粉	哪个	有	到过	筛过的	和	苏打	和	烘烤	粉末	和	盐

.

:

.

加入已过筛的面粉（含小苏打、泡打粉和盐）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['oʊtmiːl] , ['sɪriəl] [ænd; ənd]['koʊkənʌt] .

Add	**oatmeal**	**,**	**cereal**	**and**	**coconut**	**.**
添加	麦片	,	谷物	和	椰子	.

加入燕麦片、麦片和椰子。

[moʊld] [doʊ] [ɪn] [bɔːlz] [saɪz] [ʌv; əv] ['wɔːlnʌt] [ænd; ənd] [pres] ['slaɪtli] [ɑːn] ['kʊki] [ʃiːt] .

Mold	**dough**	**in**	**balls**	**size**	**of**	**walnut**	**and**	**press**	**slightly**	**on**	**cookie**	**sheet**	**.**
模具	面团	在	球	尺寸	的	核桃	和	按	轻微地	在	曲奇饼	床单	.

将面团揉成核桃大小的球状，然后轻轻按压在烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] - [ef] . [lɑːrdʒ] [jiːld] .

Bake	**at**	**350**	**F**	**.**	**Large**	**yield**	**.**
烤	在	-	F	.	大的	屈服	.

以350华氏度烘烤。产量高。

['tʃeri] [paɪ] ['fɪlɪŋ]

CHERRY	**PIE**	**FILLING**
樱桃	馅饼	填充

樱桃派馅料

[ˌtuː'tuː] - 2½ [tiː] ['kɔːrnstɑːrtʃ]

2	**-**	**2½**	**T**	**cornstarch**
2	-	2½	T	玉米淀粉

2-2½ 汤匙玉米淀粉

⅔ [siː] ['tʃeri] [dʒuːs]

⅔	**C**	**cherry**	**juice**
⅔	C	樱桃	汁

⅔ 杯樱桃汁

½ [siː] ['ʃʊgər]

½	**C**	**sugar**
½	C	糖

½ 杯糖

[ˌtuː'tuː][tiː] ['bʌtər]

2	**T**	**butter**
2	T	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuː'tuː][tiː] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

2	**T**	**orange**	**juice**
2	T	橙子	汁

2汤匙橙汁

[ˌtuː'tuː][tiː]['lemən][dʒuːs]

2	**t**	**lemon**	**juice**
2	t	柠檬	汁

2茶匙柠檬汁

2⅔ [siː] [dreɪnd] ['saʊər] ['tʃeriːz]

2⅔	**C**	**drained**	**sour**	**cherries**
2⅔	C	排水	酸的	樱桃

2⅔ 杯沥干水分的酸樱桃

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][fruːt][dʒuːsiz] .

Mix	**dry**	**ingredients**	**and**	**fruit**	**juices**	**.**
混合	干燥	原料	和	水果	果汁	.

将干料和果汁混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [klɪr] [ænd; ənd] [θɪk] .

Cook	**until**	**clear**	**and**	**thick**	**.**
厨师	直到	清除	和	厚的	.

煮至透明浓稠。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] .

Remove	**from**	**heat**	**and**	**add**	**butter**	**and**	**cherries**	**.**
消除	从	热	和	添加	黄油	和	樱桃	.

从火上移开，加入黄油和樱桃。

[fɪl] [paɪ] [ʃel] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [hɑːt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] ['peɪstri] [ɪz] [braʊn] .

Fill	**pie**	**shell**	**and**	**bake**	**in**	**hot**	**oven**	**until**	**pastry**	**is**	**browned**	**.**
充满	馅饼	壳	和	烤	在	热的	烤箱	直到	糕点	是	棕色	.

将馅料填入派皮中，放入高温烤箱烘烤至派皮呈金黄色。

[ˌveri'eɪʃ(ə)n] :

Variation	**:**
变化	:

变化：

[ə'mɪt] ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [juːz] [wʌn] [tiː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ½ [tiː] ['ɑːmənd]

omit	**orange**	**and**	**lemon**	**juice**	**and**	**use**	**1**	**t**	**vanilla**	**and**	**½**	**t**	**almond**
忽略	橙子	和	柠檬	汁	和	使用	1	t	香草	和	½	t	杏仁

['ekstrækt; ɪk'stræk t] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] .

extract	**for**	**flavoring**	**.**
提炼	为了	调味	.

省略橙汁和柠檬汁，用 1 茶匙香草精和 ½ 茶匙杏仁精调味。

['sʌbstɪtuːt] [braʊn] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [waɪt] .

Substitute	**brown**	**sugar**	**for**	**white**	**.**
代替	棕色的	糖	为了	白色的	.

用红糖代替白糖。

['æftər] ['tʃeriːz] [ɑːr; ər] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['θɪkənd] [sɔːs] ,

After	**cherries**	**are**	**added**	**to**	**the**	**thickened**	**sauce**	**,**
后	樱桃	是	额外	到	这	增稠	酱	,

将樱桃加入浓稠的酱汁中后，

[kʊk] [ðə; ði] ['tʃeriːz] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [kuːl] .

cook	**the**	**cherries**	**for**	**about**	**5**	**minutes**	**and**	**then**	**cool**	**.**
厨师	这	樱桃	为了	关于	5	分钟	和	然后	凉爽的	.

将樱桃煮约 5 分钟，然后放凉。

[ðə; ði] [kʊkt] ['tʃeriːz] [meɪ] [biː; bi] [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [beɪkt] [paɪ] [ʃel] .

The	**cooked**	**cherries**	**may**	**be**	**then**	**put**	**into**	**a**	**baked**	**pie**	**shell**	**.**
这	煮熟	樱桃	可能	是	然后	放	进入	一个	烘焙	馅饼	壳	.

煮熟的樱桃可以放入烤好的派皮中。

[wɪpt] [kriːm] [kæn; kən] [biː; bi] [pʊt] ['oʊvər] ['sɜːrvɪŋ] [ɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [hoʊl] [kuːld] [paɪ] ['fɪlɪŋ] .

Whipped	**cream**	**can**	**be**	**put**	**over**	**serving**	**or**	**over**	**the**	**whole**	**cooled**	**pie**	**filling**	**.**
鞭打	奶油	能	是	放	超过	服务	或者	超过	这	所有的	冷却	馅饼	填充	.

鲜奶油可以淋在派上，也可以淋在冷却后的整个派馅上。

['delɪkət] [frentʃ] ['kʊkiz]

DELICATE	**FRENCH**	**COOKIES**
精美的	法语	曲奇饼

精致的法式饼干

½ ['el biː] .

½	**lb**	**.**
½	磅	.

½磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[kriːm] [tʃiːz]
cream **cheese**
奶油 奶酪

奶油奶酪

[ˌtuːˈtuː][tiː] ['ʃʊgər]
2 **T** **sugar**
2 T 糖

2汤匙糖

[wʌn][tiː][sɔːlt]
1 **t** **salt**
1 t 盐

1茶匙盐

[ˌtuːˈtuː][siː]['flaʊər]
2 **C** **flour**
2 C 面粉

杯面粉

[wʌn] [eg] ['biːtn] ([wɪð; wɪθ][wʌn][tiː]['wɔːtər])
1 **egg** **beaten** **(** **with** **1** **T** **water** **)**
1 蛋 被打败 (和 1 T 水)

个鸡蛋打散（加 1 汤匙水）

['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
granulated **sugar**
颗粒状 糖

砂糖

[tʃɑːpt] [nʌts]
chopped **nuts**
切碎 坚果

碎坚果

[mɪks] ['bʌtər] , [tʃiːz] , ['ʃʊgər] & [sɔːlt][ʌn'tɪl][ðə; ði] [kənsɪstəns] [ɪz][laɪk] [θɪk] [kriːm] .
Mix **butter** **,** **cheese** **,** **sugar** **&** **salt** **until** **the** **consistance** **is** **like** **thick** **cream** **.**
混合 黄油 , 奶酪 , 糖 & 盐 直到 这 一致性 是 喜欢 厚的 奶油 .

将黄油、奶酪、糖和盐混合，直至其稠度像浓奶油一样。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər][ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][bɔːl][ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] .
Add **flour** **and** **make** **a** **ball** **of** **the** **dough** **.**
添加 面粉 和 制作 一个 球 的 这 面团 .

加入面粉，揉成面团。

[duː][nɑːt][juːz] ['eni] ['lɪkwɪdz] .
Do **not** **use** **any** **liquids** **.**
做 不是 使用 任何 液体 .

请勿使用任何液体。

[ræp] [ɪn][wæks]['peɪpər][ænd; ənd] ['taʊəl] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər]['oʊvər] [naɪt] .
Wrap **in** **wax** **paper** **and** **towel** **and** **put** **in** **the** **refrigerator** **over** **night** **.**
裹 在 蜡 纸 和 毛巾 和 放 在 这 冰箱 超过 夜晚 .

用蜡纸和毛巾包好，放入冰箱冷藏过夜。

([ðə; ði] [doʊ] [kiːps] [wel] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk]) .
(**the** **dough** **keeps** **well** **for** **a** **week** **)** **.**
(这 面团 保持 出色地 为了 一个 星期) .

（面团可以保存一周）。

[roʊl] [aʊt] ⅓ [ʌv; əv] [ðə; ði] [doʊ] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Roll	**out**	**⅓**	**of**	**the**	**dough**	**at**	**a**	**time**	**.**
卷	出去	⅓	的	这	面团	在	一个	时间	.

每次擀开三分之一的面团。

[roʊl] [ðə; ði] [doʊ] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [foʊld] ['oʊvər] [fɔ:r] [taɪmz] .

Roll	**the**	**dough**	**¼**	**inch**	**thick**	**and**	**fold**	**over**	**4**	**times**	**.**
卷	这	面团	¼	英寸	厚的	和	折叠	超过	4	时代	.

将面团擀成 ¼ 英寸厚，然后折叠 4 次。

[roʊl] [aʊt] [ə'gen] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] ['kʊki] ['kʌtər] .

Roll	**out**	**again**	**¼**	**inch**	**thick**	**and**	**cut**	**with**	**cookie**	**cutter**	**.**
卷	出去	再次	¼	英寸	厚的	和	切	和	曲奇饼	刀具	.

再次擀成¼英寸厚，然后用饼干模具切割。

[dɪp] [tɑ:p] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv] ['kʊkiz] [ɪn] ['bi:tn] [eg] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [tʃɑ:pt] [nʌts] .

Dip	**top**	**surface**	**of**	**cookies**	**in**	**beaten**	**egg**	**,**	**sugar**	**and**	**chopped**	**nuts**	**.**
蘸	顶部	表面	的	曲奇饼	在	被打败	蛋	,	糖	和	切碎	坚果	.

将饼干顶部蘸上打散的鸡蛋、糖和碎坚果。

[beɪk] [ɑ:n] [gri:st] [ʃi:t] [ɪn] [hɑ:t] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [pʌft] [ænd; ənd] [braʊn] .

Bake	**on**	**greased**	**sheet**	**in**	**hot**	**oven**	**until**	**puffed**	**and**	**brown**	**.**
烤	在	涂油	床单	在	热的	烤箱	直到	膨胀的	和	棕色的	.

在抹了油的烤盘上，放入预热好的烤箱烘烤，直到面团膨胀并呈棕色。

[rɪ'mu:v] ['kerfəli] .

Remove	**carefully**	**.**
消除	小心	.

小心取出。

[kraɪ] ['beɪbi:z]

CRY	**BABIES**
哭	婴儿

爱哭鬼

½ [si:] [strɔ:ŋ] [hɑ:t] ['kɔ:fi]

½	**C**	**strong**	**hot**	**coffee**
½	C	强的	热的	咖啡

半杯浓热咖啡

½ [si:] [mə'læsɪz]

½	**C**	**molasses**
½	C	糖蜜

½ 杯糖蜜

½ [si:] ['ʃʊgər]

½	**C**	**sugar**
½	C	糖

½ 杯糖

½ [si:] ['bʌtər]

½	**C**	**butter**
½	C	黄油

½ 杯黄油

[ˌtu:'tu:] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [ti:] ['beɪkɪŋ] [ˌpi:'di:'ɑ:r] .

1	**t**	**baking**	**pdr**	**.**
1	t	烘烤	血浆置换	.

吨烘焙粉。

[wʌn][tiː]['dʒɪndʒər]

1	t	ginger
1	t	姜

1茶匙生姜

[wʌn][tiː] ['nʌtmeg]

1	t	nutmeg
1	t	肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[fɔːr][siː]['flaʊər]

4	C	flour
4	C	面粉

杯面粉

½ [tiː]['soʊdə]

½	t	soda
½	t	苏打

半茶匙苏打水

[melt][ðə; ði] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɔːfi] .

Melt	the	butter	with	the	coffee	.
熔化	这	黄油	和	这	咖啡	.

将黄油和咖啡一起融化。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [mə'læsɪz] [ænd; ənd][ðə; ði] [wel] ['biːtn] [egz] .

Add	sugar	,	molasses	and	the	well	beaten	eggs	.
添加	糖	,	糖蜜	和	这	出色地	被打败	鸡蛋	.

加入糖、糖蜜和打散的鸡蛋。

[sɪft][ðə; ði]['spaɪsɪz] , ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd]['soʊdə] .

Sift	the	spices	,	flour	,	baking	powder	and	soda	.
筛	这	香料	,	面粉	,	烘烤	粉末	和	苏打	.

将香料、面粉、泡打粉和小苏打过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði]['lɪkwɪd] [ɪn'griːdiənts] .

Add	to	the	liquid	ingredients	.
添加	到	这	液体	原料	.

加入液体配料中。

[biːt] [wel] .

Beat	well	.
打	出色地	.

打得好。

[tʃɪl] .

Chill	.
寒意	.

寒意。

[drɑːp][ɪn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɑːn][ə; eɪ] [wel] ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [ɔːr][pæn] .

Drop	in	tablespoonfuls	on	a	well	buttered	baking	sheet	or	pan	.
降低	在	汤匙	在	一个	出色地	涂黄油的	烘烤	床单	或者	平底锅	.

将面糊用汤匙舀到涂抹了黄油的烤盘或平底锅上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°F) [frɔːst] [waɪl] [hɑːt] .

Bake	10	minutes	in	a	moderate	oven	(	350°F	)	Frost	while	hot	.
烤	-	分钟	在	一个	缓和	烤箱	(	350°F	)	霜	尽管	热的	.

在中等温度（350°F）的烤箱中烘烤 10 分钟，趁热涂上糖霜。

[meɪks] [fɔːr]['dʌz(ə)n][kraɪ]['beɪbiːz] .

Makes	4	dozen	Cry	Babies	.
制作	4	打	哭	婴儿	.

可制作 4 打 Cry Babies 巧克力豆。

['strɔːberi]	[dɪ'zɜːrt]
STRAWBERRY	**DESSERT**
草莓	甜点

草莓甜点

[wʌn]	['pækɪdʒ]	['froʊz(ə)n]	['strɔːberɪz]
1	**package**	**frozen**	**strawberries**
1	包裹	冷冻	草莓

包冷冻草莓

½	[paɪnt]	['wɪpɪŋ]	[kriːm]
½	**pint**	**whipping**	**cream**
½	品脱	鞭打	奶油

半品脱鲜奶油

[wʌn]	[tiː]	[və'nɪlə]
1	**t**	**vanilla**
1	t	香草

1茶匙香草精

[dæʃ]	[sɔːlt]
dash	**salt**
短跑	盐

撒点盐

[ˌtuː'tuː]	[tiː]	['paʊdərd]	['ʃʊgər]
2	**T**	**powdered**	**sugar**
2	T	粉末状	糖

2汤匙糖粉

['strɔːberi]	['dʒelətn]	[ɪn][ə; eɪ]	[rɪŋ]	[moʊld]
strawberry	**gelatine**	**in**	**a**	**ring**	**mold**
草莓	明胶	在	一个	戒指	模具

草莓果冻环形模具

[let]	['beriz]	[diː'frɔːst][ænd; ənd]	[dreɪn]	[ɔːf]	[ðə; ðɪ]	['sɪrəp]	.
Let	**berries**	**defrost**	**and**	**drain**	**off**	**the**	**syrup**	**.**
让	浆果	解冻	和	流走	离开	这	糖浆	.

让浆果解冻并沥干糖浆。

[wɪp]	[ðə; ðɪ]	[kriːm]	[wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]	['ʃʊgər]	,	[və'nɪlə]	[ænd; ənd][sɔːlt]	.
Whip	**the**	**cream**	**with**	**the**	**sugar**	**,**	**vanilla**	**and**	**salt**	**.**
鞭	这	奶油	和	这	糖	,	香草	和	盐	.

将奶油、糖、香草精和盐搅打均匀。

[mɪks][ðə; ðɪ]	['beriz]	[wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]	[kriːm]	[ænd; ənd][pʊt]	['ɪntuː][ðə; ðɪ]	['sentər]	[ʌv; əv][ðə; ðɪ]	[rɪŋ]	[ʌv; əv]
Mix	**the**	**berries**	**with**	**the**	**cream**	**and**	**put**	**into**	**the**	**center**	**of**	**the**	**ring**	**of**
混合	这	浆果	和	这	奶油	和	放	进入	这	中心	的	这	戒指	的

['dʒelətn]	[wɪtʃ]	[hæz; həz]	[bɪn]	[ʌn'məuldid]	['ɑːntə][ə; eɪ]	[lɑːrdʒ]	['plætər]	.
gelatine	**which**	**has**	**been**	**unmolded**	**onto**	**a**	**large**	**platter**	**.**
明胶	哪个	有	到过	未成型	到	一个	大的	拼盘	.

将浆果与奶油混合，放入已脱模并放在大盘子上的明胶圈的中心。

[kʌt]	[ə; eɪ]	[slaɪs]	[ʌv; əv][ðə; ðɪ]	['dʒelətn]	[ænd; ənd]	[tɑːp]	[wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]	['beriz]	[ænd; ənd]	[kriːm]	.
Cut	**a**	**slice**	**of**	**the**	**gelatine**	**and**	**top**	**with**	**the**	**berries**	**and**	**cream**	**.**
切	一个	片	的	这	明胶	和	顶部	和	这	浆果	和	奶油	.

切一片吉利丁片，放上浆果和奶油。

[sɜːrv]	[wɪð; wɪθ]	[smɔːl]	['kʊkiz]	.
Serve	**with**	**small**	**cookies**	**.**
服务	和	小的	曲奇饼	.

配小饼干食用。

-

SCHENBELI

-

申贝利

[ˌtuːˈtuː][siː]['flaʊər]

2	**C**	**flour**
2	C	面粉

杯面粉

[wʌn][siː] ['ʃʊgər]

1	**C**	**sugar**
1	C	糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

⅛ ['el biː] ['bʌtər]

⅛	**lb**	**butter**
⅛	磅	黄油

⅛磅黄油

['piː.lɪŋz] [ʌv; əv] ½ ['lemən] ['greɪtɪd]

peelings	**of**	**½**	**lemon**	**grated**
果皮	的	½	柠檬	磨碎的

半个柠檬的皮磨碎

[dʒuːs][ʌv; əv][wʌn]['lemən]

juice	**of**	**1**	**lemon**
汁	的	1	柠檬

1个柠檬的汁

[fæt][fɔːr; fər] [diːp] ['fraɪɪŋ]

fat	**for**	**deep**	**frying**
胖的	为了	深的	煎炸

用于油炸的油脂

[kriːm] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] .

Cream	**sugar**	**and**	**butter**	**.**
奶油	糖	和	黄油	.

搅打糖和黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] , [biːt] [wel] .

Add	**eggs**	**,**	**beat**	**well**	**.**
添加	鸡蛋	,	打	出色地	.

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən] ['piː.lɪŋz] [ænd; ənd][dʒuːs] .

Add	**lemon**	**peelings**	**and**	**juice**	**.**
添加	柠檬	果皮	和	汁	.

加入柠檬皮和柠檬汁。

[ˌeɪ diː 'diː]['flaʊər] , [biːt] [wel] .

Add	**flour**	**,**	**beat**	**well**	**.**
添加	面粉	,	打	出色地	.

加入面粉，搅拌均匀。

[niːd] [doʊ] [ə; eɪ] [fjuː] [taɪmz] .

Knead	**dough**	**a**	**few**	**times**	**.**
揉	面团	一个	很少	时代	.

揉面团几次。

[let] [doʊ] [stænd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .

Let	**dough**	**stand**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**for**	**1**	**hour**	**.**
让	面团	站立	在	一个	凉爽的	地方	为了	1	小时	.

将面团放在阴凉处静置1小时。

[roʊl] [aʊt] [doʊ] [ɑːn] ['laɪtli] ['flaʊərd] [bɔːrd] [ænd; ənd] [ʃeɪp] ['ɪntuː][roʊp] [laɪk] [strɪps] [ə'raʊnd] [saɪz]

Roll	**out**	**dough**	**on**	**lightly**	**floured**	**board**	**and**	**shape**	**into**	**rope**	**like**	**strips**	**around**	**size**
卷	出去	面团	在	轻轻	撒了面粉	木板	和	形状	进入	绳索	喜欢	条状物	大约	尺寸

[ʌv; əv] [θʌm] .

of	**thumb**	**.**
的	拇指	.

在撒了少许面粉的案板上擀开面团，搓成拇指粗细的绳状条状。

[diːp] [fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt][ʌn'tɪl] [braʊn] .

Deep	**fry**	**in**	**hot**	**fat**	**until**	**brown**	**.**
深的	炒	在	热的	胖的	直到	棕色的	.

用热油炸至棕色。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] .

Sprinkle	**with**	**confectioner's**	**sugar**	**.**
撒	和	糖果商	糖	.

撒上糖粉。

[meɪks] - - - .

Makes	**50**	**-**	**60**	**.**
制作	-	-	-	.

可制作 50-60 个。

['struːdl]

STRUDEL
苹果卷

苹果卷

2½ [siː]['flaʊər]

2½	**C**	**flour**
2½	C	面粉

2.5 杯面粉

[wʌn][tiː][sɔːlt]

1	**t**	**salt**
1	t	盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [egz] ['biːtn]

2	**eggs**	**beaten**
2	鸡蛋	被打败

2个打散的鸡蛋

[ˌtuː'tuː][tiː] ['bʌtər]

2	**T**	**butter**
2	T	黄油

2汤匙黄油

½ [siː][wɔːrm]['wɔːtər]

½	**C**	**warm**	**water**
½	C	温暖的	水

半杯温水

['fɪlɪŋ]

Filling
填充

填充

[faɪv][siː] [slaɪst] ['æplz]
5 **C** **sliced** **apples**
5 C 切片 苹果

杯切片苹果

[wʌn][tiː]['lemən][raɪnd]['greɪtɪd]
1 **T** **lemon** **rind** **grated**
1 T 柠檬 果皮 磨碎的

1汤匙柠檬皮屑

[wʌn][siː] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 **C** **brown** **sugar**
1 C 棕色的 糖

杯红糖

[θriː][tiː][meltid] ['bʌtər]
3 **T** **melted** **butter**
3 T 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

½ [siː]['reɪzɪnz]
½ **C** **raisins**
½ C 葡萄干

½ 杯葡萄干

½ [siː] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ **C** **chopped** **nuts**
½ C 切碎 坚果

½ 杯碎坚果

[sɪft]['flaʊər] & [sɔːlt] .
Sift **flour** **&** **salt** **.**
筛 面粉 & 盐 .

将面粉和盐过筛。

[kʌt] [ɪn] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd]['wɔːtər] .
Cut **in** **butter** **,** **add** **eggs** **and** **water** **.**
切 在 黄油 , 添加 鸡蛋 和 水 .

切入黄油，加入鸡蛋和水。

[niːd] [wel] , [biːt] [ɔːr] [θroʊ] [doʊ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['blistəz] .
Knead **well** **,** **beat** **or** **throw** **dough** **until** **it** **blisters** **.**
揉 出色地 , 打 或者 扔 面团 直到 它 水泡 .

充分揉捏、捶打或摔打面团，直到面团起泡。

[let] [stænd][ɪn][wɔːrm] [pleɪs] ['ʌndər] [klɔːθ] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Let **stand** **in** **warm** **place** **under** **cloth** **for** **20** **minutes** **.**
让 站立 在 温暖的 地方 在下面 布 为了 - 分钟 .

用布盖好，放在温暖的地方静置20分钟。

['kʌvər] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [waɪt] [klɔːθ] [ænd; ənd]['flaʊər][ˌaɪ 'tiː] .
Cover **table** **with** **white** **cloth** **and** **flour** **it** **.**
覆盖 桌子 和 白色的 布 和 面粉 它 .

用白布盖住桌子，然后撒上面粉。

[pʊl] [doʊ] [aʊt][ɑːn][ðə; ði] [klɔːθ] [ʌn'tɪl]['peɪpər] [θɪn] .
Pull **dough** **out** **on** **the** **cloth** **until** **paper** **thin** **.**
拉 面团 出去 在 这 布 直到 纸 薄的 .

在布上将面团拉至纸般薄。

[spred] [ɑːn] ['fɪlɪŋ] .
Spread **on** **filling** **.**
传播 在 填充 .

涂抹在馅料上。

[roʊl][æz; əz][fɔːr; fər]['dʒeli][roʊl] .
Roll **as** **for** **jelly** **roll** **.**
卷 作为 为了 果冻 卷 .

像卷果冻卷一样卷起来。

[griːs] [tɑːp] .
Grease **top** **.**
润滑脂 顶部 .

顶部抹油。

[beɪk] [roʊl][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 450° , [ðen] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [æt; ət] 400° .
Bake **roll** **for** **10** **minutes** **at** **450°** **,** **then** **for** **20** **minutes** **at** **400°** **.**
烤 卷 为了 - 分钟 在 450° , 然后 为了 - 分钟 在 400° .

将面包卷在 450° 下烘烤 10 分钟，然后在 400° 下烘烤 20 分钟。

[kuːl] [ænd; ənd][slaɪs] .
Cool **and** **slice** **.**
凉爽的 和 片 .

冷却后切片。

['kɑːrməlaɪzd; 'kærəməlaɪzd] ['kʌstərd]
CARAMELIZED **CUSTARD**
焦糖 蛋奶冻

焦糖布丁

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [siː] ['ʃʊgər]
¼ **C** **sugar**
¼ C 糖

¼ 杯糖

⅛ [tiː][sɔːlt]
⅛ **t** **salt**
⅛ t 盐

⅛ 茶匙盐

[ˌtuː'tuː][siː][mɪlk] , ['skɔːldɪd]
2 **C** **milk** **,** **scalded**
2 C 牛奶 , 烫伤

杯牛奶，烫过

½ [tiː] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]
½ **t** **vanilla** **extract**
½ t 香草 提炼

½茶匙香草精

½ - [wʌn][siː] [braʊn] ['ʃʊgər]
½ **-** **1** **C** **brown** **sugar**
½ - 1 C 棕色的 糖

½-1 杯红糖

[spred] ['ʃʊgər] ([braʊn]) [ɪn][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Spread **sugar** **(** **brown** **)** **in** **the** **bottom** **of** **a** **baking** **dish** **.**
传播 糖 (棕色的) 在 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 .

在烤盘底部铺上一层红糖。

[pɔːr] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['kʌstərd] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .
Pour **the** **following** **custard** **over** **it** **.**
倒 这 下列的 蛋奶冻 超过 它 .

将以下蛋奶糊倒在上面。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [wel] ['biːtn] [egz] .

Add	**sugar**	**and**	**salt**	**to**	**well**	**beaten**	**eggs**	**.**
添加	糖	和	盐	到	出色地	被打败	鸡蛋	.

在打散的鸡蛋中加入糖和盐。

[stɜːr][ɪn]['skɔːldɪd] [mɪlk] ['sloʊli] .

Stir	**in**	**scalded**	**milk**	**slowly**	**.**
搅拌	在	烫伤	牛奶	缓慢地	.

慢慢倒入热牛奶，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] .

Add	**flavoring**	**.**
添加	调味	.

加入调味料。

[pleɪs] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ]['kʌstərd] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪn][ə; eɪ][pæn][ʌv; əv][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd]

Place	**baking**	**dish**	**with**	**custard**	**and**	**brown**	**sugar**	**in**	**a**	**pan**	**of**	**hot**	**water**	**and**
地方	烘烤	盘子	和	蛋奶冻	和	棕色的	糖	在	一个	平底锅	的	热的	水	和

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**until**	**firm**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	直到	公司	.

将装有蛋奶糊和红糖的烤盘放入装有热水的锅中，然后在温度适中的烤箱中烘烤至凝固。

[kuːl] [ænd; ənd][ɪn'vɜːrt]['ɑːntə][ə; eɪ] ['plætər] .

Cool	**and**	**invert**	**onto**	**a**	**platter**	**.**
凉爽的	和	倒置	到	一个	拼盘	.

冷却后倒扣在盘子上。

[ðə; ði] [braʊn] ['ʃʊgər] [fɔːrmz][ə; eɪ]['kærəmˌl; 'kɑːrml] [sɔːs] .

The	**brown**	**sugar**	**forms**	**a**	**caramel**	**sauce**	**.**
这	棕色的	糖	表格	一个	焦糖	酱	.

红糖会形成焦糖酱。

[juːz] [mɔːr] [ɔːr] [les] [braʊn] ['ʃʊgər] [dɪ'pendɪŋ] [ɑːn] [haʊ] [mʌtʃ] [sɔːs] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] .

Use	**more**	**or**	**less**	**brown**	**sugar**	**depending**	**on**	**how**	**much**	**sauce**	**is**	**desired**	**.**
使用	更多的	或者较少的		棕色的	糖	取决于	在	如何	很多	酱	是	想要的	.

根据想要的酱汁量，可以酌情增减红糖的用量。

[piːtʃ] ['skæləp]

PEACH	**SCALLOP**
桃	扇贝

桃子扇贝

[əˈreɪndʒ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv][θriː] ['leər] [ʌv; əv] [iːtʃ] :

Arrange	**alternate**	**layers**	**of**	**3**	**layers**	**of**	**each**	**:**
安排	备用	层	的	3	层	的	每个	:

将每种材料交替分层，每层3层：

1½ [siː] [slaɪst] ['piːtʃɪz]

1½	**C**	**sliced**	**peaches**
1½	C	切片	桃子

1.5 杯切片桃子

½ [siː] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	**C**	**light**	**brown**	**sugar**
½	C	光	棕色的	糖

½ 杯浅棕糖

[ˌtuː'tuː][tiː] ['bʌtər]

2	**T**	**butter**
2	T	黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː][siː] [keɪk] [krʌmz] ([læst] [ˈleɪər])
2 **C** **cake** **crumbs** **(** **last** **layer** **)**
2 C 蛋糕 面包屑 (最后的 层)

杯蛋糕屑（最后一层）

[ˈoʊvər][tɑːp] [pɔːr] ½ [siː] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk] [daɪˈluːtɪd][wɪð; wɪθ] ¼ [siː][ˈwɔːtər] .
Over **top** **pour** **½** **C** **evaporated** **milk** **diluted** **with** **¼** **C** **water** **.**
超过 顶部 倒 ½ C 蒸发 牛奶 稀 和 ¼ C 水 .

在上面倒入 ½ 杯用 ¼ 杯水稀释的淡奶。

[beɪk] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .
Bake **until** **brown** **.**
烤 直到 棕色的 .

烤至棕色。

[ɪf] [kænd] [ˈpiːtʃɪz] [ɑːr; ər] [juːst] [juːz][dʒuːs][fɔːr; fər] [sɔːs] .
If **canned** **peaches** **are** **used** **use** **juice** **for** **sauce** **.**
如果 罐装 桃子 是 用过的 使用 汁 为了 酱 .

如果使用罐装桃子，则用桃汁做酱汁。

[ˈpɑːpi] - [siːd] [ˈkʊkiz]
POPPY **-** **SEED** **COOKIES**
罂粟 - 种子 曲奇饼

罂粟籽饼干

[fɔːr][siː] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]
4 **C** **sifted** **flour**
4 C 筛过的 面粉

杯过筛面粉

[θriː][tiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˌpiːˈdiːˈɑːr] .
3 **t** **baking** **pdr** **.**
3 t 烘烤 血浆置换 .

3吨烘焙粉。

¼ [tiː][sɔːlt]
¼ **t** **salt**
¼ t 盐

¼ 茶匙盐

[wʌn][siː] [ˈʃɔːrtnɪŋ]
1 **C** **shortening**
1 C 缩短

C 缩短

½ [siː] [braʊn] [ˈʃʊgər]
½ **C** **brown** **sugar**
½ C 棕色的 糖

半杯红糖

[ˌtuːˈtuː][siː][ˈgrænjuleɪtɪd] [ˈʃʊgər]
2 **C** **granulated** **sugar**
2 C 颗粒状 糖

杯砂糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] [ˈbiːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn][siː] [ˈpɑːpi] [siːd]
1 **C** **poppy** **seed**
1 C 罂粟 种子

杯罂粟籽

[wʌn][tiː] [vəˈnɪlə]
1 **T** **vanilla**
1 T 香草

汤匙香草精

[kriːm] [ˈʃɔːrtnɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʃʊgər] [ˈgrædʒuəli][ænd; ənd] [kriːm] [təˈgeðər] [ˈθɜːrəli] .
Cream **shortening** **,** **add** **sugar** **gradually** **and** **cream** **together** **thoroughly** **.**
奶油 缩短 , 添加 糖 逐步地 和 奶油 一起 彻底 .

将起酥油打发，逐渐加入糖，充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [egz] , [ˈpɑːpi] - [siːd] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Add **eggs** **,** **poppy** **-** **seed** **and** **vanilla** **.**
添加 鸡蛋 , 罂粟 - 种子 和 香草 .

加入鸡蛋、罂粟籽和香草精。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈflaʊər] [ˈsɪftɪd] [wɪð; wɪθ] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add **flour** **sifted** **with** **baking** **powder** **and** **salt** **.**
添加 面粉 筛过的 和 烘烤 粉末 和 盐 .

加入过筛的面粉、泡打粉和盐。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ʃeɪp] [stɪf] [doʊ] [ˈɪntuː][roʊlz] , 1½ [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtər] .
Shape **stiff** **dough** **into** **rolls** **,** **1½** **inches** **in** **diameter** **.**
形状 僵硬的 面团 进入 卷 , 1½ 英寸 在 直径 .

将硬面团揉成直径为 1½ 英寸的小卷。

[ræp] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpər][ænd; ənd] [tʃɪl] [wel] [ɔːr] [ˌoʊvərˈnaɪt] .
Wrap **in** **waxed** **paper** **and** **chill** **well** **or** **overnight** **.**
裹 在 打蜡 纸 和 寒意 出色地或者 过夜 .

用蜡纸包好，冷藏或冷藏过夜。

[slaɪs] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Slice **⅛** **inch** **thick** **.**
片 ⅛ 英寸 厚的 .

切成⅛英寸厚的片。

[beɪk] [ɑːn] [ʌnˈgriːst] [ˈkʊki] [ʃiːt] [ɪn] 425° [ˈʌv(ə)n][ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈlaɪtli] [braʊn] .
Bake **on** **ungreased** **cookie** **sheet** **in** **425°** **oven** **or** **until** **lightly** **browned** **.**
烤 在 未涂油的 曲奇饼 床单 在 425° 烤箱 或者 直到 轻轻 棕色 .

在未涂油的烤盘上，放入 425° 的烤箱烘烤，或烤至表面呈浅棕色。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [ˈveri] [swiːt] [ˈkʊki] .
This **is** **a** **very** **sweet** **cookie** **.**
这 是 一个 非常 甜的 曲奇饼 .

这是一款非常甜的饼干。

[ɪf] [les] [ˈswiːtnəs] [ænd; ənd] [mɔːr] [ˈrɪtʃnəs] [ɪz] [dɪˈzaɪrd] [kʌt] [waɪt] [ˈʃʊgər] [tuː; tə] 1½ [kʌps] [ænd; ənd]
If **less** **sweetness** **and** **more** **richness** **is** **desired** **cut** **white** **sugar** **to** **1½** **cups** **and**
如果较少的 甜味 和 更多的 丰富 是 想要的 切 白色的 糖 到 1½ 杯子 和
[ˈflaʊər][tuː; tə][θriː][kʌps] .
flour **to** **3** **cups** **.**
面粉 到 3 杯子 .

如果想要甜度降低，口感更浓郁，可以将白砂糖减至 1.5 杯，面粉减至 3 杯。

[ˈsɛvən][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] .
7 **dozen** **cookies** **.**
7 打 曲奇饼 .

7打饼干。

[ɪˈkɑːnəmi] ['eɪndʒl] [fuːd] [keɪk]
ECONOMY **ANGEL** **FOOD** **CAKE**
经济 天使 食物 蛋糕

经济型天使蛋糕

[wʌn][siː] ([skænt]) [eg] [waɪts]
1 **C** **(** **scant** **)** **egg** **whites**
1 C (稀少) 蛋 白人

杯（少量）蛋清

1¼ [siː] ['ʃʊgər]
1¼ **C** **sugar**
1¼ C 糖

1¼ 杯糖

[wʌn][siː] [keɪk] ['flaʊər] ['sɪftɪd] [fɔːr] [taɪmz] ([wʌns] [bɪˈfɔːr] ['meʒərɪŋ])
1 **C** **cake** **flour** **sifted** **4** **times** **(** **once** **before** **measuring** **)**
1 C 蛋糕 面粉 筛过的 4 时代 (一次 前 测量)

杯蛋糕粉过筛 4 次（量取前过筛一次）

[wʌn][tiː] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
1 **t** **cream** **of** **tartar**
1 t 奶油 的 鞑靼

1茶匙酒石酸氢钾

½ [tiː][sɔːlt]
½ **t** **salt**
½ t 盐

½ 茶匙盐

[wʌn][tiː]['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔːr] ½ [tiː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ½ [tiː]['ɑːmənd][ɛkstr] .
1 **t** **lemon** **extract** **or** **½** **t** **vanilla** **and** **½** **t** **almond** **extr** **.**
1 t 柠檬 提炼 或者 ½ t 香草 和 ½ t 杏仁 额外 .

1茶匙柠檬提取物或½茶匙香草精和½茶匙杏仁提取物。

['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
nutmeg **if** **desired**
肉豆蔻 如果 想要的

如果需要，可以加肉豆蔻。

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] [stɪf] [wɪð; wɪθ] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ænd; ənd][sɔːlt] .
Beat **egg** **whites** **until** **stiff** **with** **cream** **of** **tartar** **and** **salt** **.**
打 蛋 白人 直到 僵硬的 和 奶油 的 鞑靼 和 盐 .

将蛋白与塔塔粉和盐一起打发至硬性发泡。

[wɪð; wɪθ]['waɪər] [wɪsk] [foʊld][ɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
With **wire** **whisk** **fold** **in** **sifted** **sugar** **and** **flavoring** **.**
和 金属丝 拂 折叠 在 筛过的 糖 和 调味 .

用打蛋器将过筛的糖和调味料拌入面糊中。

[foʊld][ɪn]['flaʊər] [θruː] ['sɪftər] .
Fold **in** **flour** **through** **sifter** **.**
折叠 在 面粉 通过 筛子 .

将面粉过筛后拌入。

[beɪk] [ɪn] [ʌn'griːst] ['tʃɪmni] [pæn][æn; ən]['aʊər][ɔːr] [mɔːr] [æt; ət] 250° ,
Bake **in** **ungreased** **chimney** **pan** **an** **hour** **or** **more** **at** **250°** **,**
烤 在 未涂油的 烟囱 平底锅 一个 小时 或者 更多的 在 250° ,

在未涂油的烟囱烤盘中，以 250° 的温度烘烤一小时或更长时间。

[ɔːr][baɪ][ðə; ði] [nuː] ['meθəd] (½ ['aʊər][æt; ət] 425°) [ʌn'tɪl]['waɪər]['testər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
or **by** **the** **new** **method** **(** **½** **hour** **at** **425°** **)** **until** **wire** **tester** **comes** **out** **clean** **.**
或者 经过 这 新的 方法 (½ 小时 在 425°) 直到 金属丝 测试员 来 出去 干净的 .

或者采用新方法（425°下加热半小时），直到电线测试仪检测不出问题为止。

[ɪn'vɜːrt][ɑːn] ['tʃɪmni] [tuː; tə] [kuːl] .
Invert **on** **chimney** **to** **cool** **.**
倒置 在 烟囱 到 凉爽的 .

倒扣在烟囱上冷却。

[kʌt] [wɪð; wɪθ]['vɜːrtɪk(ə)l]['moʊʃ(ə)n][wɪð; wɪθ] ['veri] [ʃɑːrp] [naɪf] , ['waɪpɪŋ] [kliːn] ['æftər] [iːtʃ] [kʌt] [wɪð; wɪθ]
Cut **with** **vertical** **motion** **with** **very** **sharp** **knife** **,** **wiping** **clean** **after** **each** **cut** **with**
切 和 垂直的 运动 和 非常 锋利的 刀 , 擦拭 干净的 后 每个 切 和
[mɔɪst] [klɔːθ] .
moist **cloth** **.**
潮湿 布 .

用非常锋利的刀垂直切割，每次切割后用湿布擦拭干净。

-
PFEFFERNUESSE
-

普费弗纽斯

4½ [siː] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
4½ **C** **sifted** **flour**
4½ C 筛过的 面粉

4.5 杯过筛面粉

¼ [tiː]['soʊdə]
¼ **t** **soda**
¼ t 苏打

¼ 茶匙苏打水

[wʌn][tiː] [iːtʃ] : [kloʊvz] , ['nʌtmeg] , [sɔːlt]
1 **t** **each** **:** **cloves** **,** **nutmeg** **,** **salt**
1 t 每个 : 丁香 , 肉豆蔻 , 盐

丁香、肉豆蔻、盐各1茶匙

⅛ [tiː] ['sɪnəmən]
⅛ **t** **cinnamon**
⅛ t 肉桂

⅛茶匙肉桂

¼ [tiː] [blæk] ['pepər]
¼ **t** **black** **pepper**
¼ t 黑色的 胡椒

¼茶匙黑胡椒

[ˌtuː'tuː][tiː] ['ænɪs] [siːd]
2 **t** **anise** **seed**
2 t 八角 种子

2茶匙茴香籽

[fɔːr] [egz] ['slaɪtli] ['biːtn]
4 **eggs** **slightly** **beaten**
4 鸡蛋 轻微地 被打败

4个鸡蛋略微打散

[ˌtuː'tuː][siː] ([pækt] [braʊn] ['ʃʊgər])
2 **C** **(** **packed** **brown** **sugar** **)**
2 C (包装 棕色的 糖)

杯（红糖）

[kəm'baɪn] [egz] [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] .
Combine **eggs** **and** **brown** **sugar** **.**
结合 鸡蛋 和 棕色的 糖 .

将鸡蛋和红糖混合。

[ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] .

Add	dry	ingredients	and	mix	.
添加	干燥	原料	和	混合	.

加入干料并搅拌。

[ʃeɪp] ['ɪntuː]['wɔːlnʌt] - [saɪzd] [bɔːlz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɑːn] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Shape	into	walnut	-	sized	balls	and	put	on	greased	baking	sheet	.
形状	进入	核桃	-	尺寸	球	和	放	在	涂油	烘烤	床单	.

将面团搓成核桃大小的球状，放在抹了油的烤盘上。

[let] [stænd] [ˌoʊvər'naɪt] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['taʊəl] .

Let	stand	overnight	covered	with	towel	.
让	站立	过夜	涵盖	和	毛巾	.

用毛巾盖住，静置过夜。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] (350°) .

Bake	20	to	25	minutes	(	350°	)	.
烤	-	到	-	分钟	(	350°	)	.

烘烤 20 至 25 分钟（350°）。

[ʃeɪk] [fjuː] ['kʊkiz] [æt; ət] [taɪm] [ɪn]['peɪpər][bæg][wɪð; wɪθ] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] .

Shake	few	cookies	at	time	in	paper	bag	with	confectioner's	sugar	.
摇	很少	曲奇饼	在	时间	在	纸	包	和	糖果商	糖	.

每次取几块饼干放入装有糖粉的纸袋中摇晃。

[kiːp] ['taɪtli] ['kʌvərd] .

Keep	tightly	covered	.
保持	紧紧	涵盖	.

盖紧。

[bɪ'kʌm] ['sɑːftɝ, 'sɔftɝ][ðə; ði][lɔːŋgər] [kept] .

Become	softer	the	longer	kept	.
变得	更柔和	这	更长	保留	.

放置时间越长越柔软。

[kwɪk] ['tʃɔːklət] [keɪk]

QUICK	CHOCOLATE	CAKE
快的	巧克力	蛋糕

速成巧克力蛋糕

[wʌn][siː]['saʊər][mɪlk][ɔːr] ['bʌtərmɪlk]

1	C	sour	milk	or	buttermilk
1	C	酸的	牛奶	或者	酪乳

杯酸奶或酪乳

[wʌn][siː] [braʊn] [ɔːr] [waɪt] ['ʃʊgər]

1	C	brown	or	white	sugar
1	C	棕色的	或者	白色的	糖

杯红糖或白糖

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[ˌtuː'tuː][ˌɛs'kjuː] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]

2	sq	baking	chocolate
2	平方	烘烤	巧克力

块烘焙巧克力

[ˌtuː'tuː][tiː] ['ʃɔːrtnɪŋ]

2	T	shortening
2	T	缩短

2T缩短

[wʌn][tiː] [vəˈnɪlə]
1 **t** **vanilla**
1 t 香草

1茶匙香草精

[wʌn][tiː] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈsoʊdə]
1 **t** **baking** **soda**
1 t 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

1½ [siː][ˈflaʊər]
1½ **C** **flour**
1½ C 面粉

1.5 杯面粉

[dɪˈzɑːlv] [ˈʃʊgər] [ɪn] [mɪlk] .
Dissolve **sugar** **in** **milk** **.**
溶解 糖 在 牛奶 .

将糖溶解在牛奶中。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [eg] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .
Add **egg** **and** **beat** **well** **.**
添加 蛋 和 打 出色地 .

加入鸡蛋，搅拌均匀。

[melt] [ˈtʃɔːklət] [ænd; ənd] [ˈʃɔːrtnɪŋ] [təˈgeðər] .
Melt **chocolate** **and** **shortening** **together** **.**
熔化 巧克力 和 缩短 一起 .

将巧克力和起酥油一起融化。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌðər] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn][ˈɔːrdər][ˈgɪv(ə)n] [ˈbiːtɪŋ] [wel] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .
Add **other** **ingredients** **in** **order** **given** **beating** **well** **after** **each** **addition** **.**
添加 其他 原料 在 命令 给定 殴打 出色地 后 每个 添加 .

按顺序加入其他配料，每次加入后都要充分搅拌。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n][ɪn] [griːst] [eɪt] " [ˈbeɪkɪŋ] [pæn][ɔːr][ɪn] [ˈkʌpkeɪk] [tɪnz] .
Bake **in** **moderate** **oven** **in** **greased** **8** **"** **baking** **pan** **or** **in** **cupcake** **tins** **.**
烤 在 缓和 烤箱 在 涂油 8 " 烘烤 平底锅或者 在 纸杯蛋糕 罐头 .

在抹了油的 8 英寸烤盘或纸杯蛋糕模具中，用中等温度的烤箱烘烤。

[ˈdʒɜːrmən] [swiːt] [ˈtʃɔːklət] [keɪk] .
GERMAN **SWEET** **CHOCOLATE** **CAKE** **.**
德语 甜的 巧克力 蛋糕 .

德国甜巧克力蛋糕。

½ [siː] [ˈʃɔːrtnɪŋ]
½ **C** **shortening**
½ C 缩短

½ 杯起酥油

[ˌtuːˈtuː][siː] [braʊn] [ˈʃʊgər]
2 **C** **brown** **sugar**
2 C 棕色的 糖

杯红糖

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [keɪk] [dʒɜˈmeɪnz] [swiːt] [ˈtʃɔːklət] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] ½ [siː][hɑːt][ˈwɔːtər]
1 **cake** **Germain's** **Sweet** **Chocolate** **dissolved** **in** **½** **C** **hot** **water**
1 蛋糕 日耳曼的 甜的 巧克力 溶解 在 ½ C 热的 水

将1块Germain's甜巧克力溶于½杯热水中

[wʌn][siː]['saʊər][mɪlk][wɪð; wɪθ] ½ [tiː]['soʊdə]

1	C	sour	milk	with	½	t	soda
1	C	酸的	牛奶	和	½	t	苏打

杯酸奶加 ½ 茶匙苏打水

2⅔ [siː]['flaʊər]

2⅔	C	flour
2⅔	C	面粉

2⅔ 杯面粉

[ˌtuː'tuː][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .

2	t	baking	pdr	.
2	t	烘烤	血浆置换	.

吨烘焙粉。

⅛ [tiː][sɔːlt]

⅛	t	salt
⅛	t	盐

⅛ 茶匙盐

['frɔːstɪŋ]

Frosting
糖霜

糖霜

[ˌtuː'tuː][ɑːz] .

2	oz	.
2	盎司	.

2盎司

['bɪtər] ['tʃɔːklət]

bitter	chocolate
苦的	巧克力

苦巧克力

[wʌn][siː] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

1	C	powdered	sugar
1	C	粉末状	糖

杯糖粉

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn][tiː] [və'nɪlə]

1	t	vanilla
1	t	香草

1茶匙香草精

¼ [siː][mɪlk]

¼	C	milk
¼	C	牛奶

¼ 杯牛奶

[wʌn][tiː][sɔːft] ['bʌtər]

1	T	soft	butter
1	T	柔软的	黄油

汤匙软化黄油

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	shortening	and	sugar	.
奶油	缩短	和	糖	.

奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] .
Add **eggs** **.**
添加 鸡蛋 .

加入鸡蛋。

[biːt] [wel] .
Beat **well** **.**
打 出色地 .

打得好。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] , [ænd; ənd] [ðen] [mɪlk] [ænd; ənd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] .
Add **chocolate** **,** **and** **then** **milk** **and** **dry** **ingredients** **alternately** **.**
添加 巧克力 , 和 然后 牛奶 和 干燥 原料 交替 .

加入巧克力，然后交替加入牛奶和干料。

[beɪk] [ɪn] [θriː] [eɪt] " [pænz] [æt; ət] 350° [ʌn'tɪl] ['testər] [kʌmz] [aʊt] [kliːn] .
Bake **in** **3** **8** **"** **pans** **at** **350°** **until** **tester** **comes** **out** **clean** **.**
烤 在 3 8 " 平底锅 在 350° 直到 测试员 来 出去 干净的 .

将面糊倒入 3 个 8 英寸的烤盘中，以 350° 烘烤，直到牙签插入后取出干净为止。

[wen] [kuːl] [aɪs] [wɪð; wɪθ] ['frɔːstɪŋ] .
When **cool** **ice** **with** **frosting** **.**
什么时候凉爽的 冰 和 糖霜 .

冰镇后加糖霜。

['frɔːstɪŋ] : [melt] ['tʃɔːklət] .
Frosting **:** **Melt** **chocolate** **.**
糖霜 : 熔化 巧克力 .

糖霜：融化巧克力。

[mɪks] [wʌn] [siː] ['ʃʊgər] , [eg] , [və'nɪlə] , [mɪlk] [ænd; ənd] ['bʌtər] .
Mix **1** **C** **sugar** **,** **egg** **,** **vanilla** **,** **milk** **and** **butter** **.**
混合 1 C 糖 , 蛋 , 香草 , 牛奶 和 黄油 .

混合1杯糖、鸡蛋、香草精、牛奶和黄油。

[pleɪs] [boʊl] [ðɪs] ['mɪkstʃər] [ɪn] [pæn] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔːtər] .
Place **bowl** **this** **mixture** **in** **pan** **of** **cold** **water** **.**
地方 碗 这 混合物 在 平底锅 的 寒冷的 水 .

将盛有混合物的碗放入冷水锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [meltid] ['tʃɔːklət] .
Add **melted** **chocolate** **.**
添加 融化 巧克力 .

加入融化的巧克力。

[biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər] [ʌn'tɪl] [stɪf] .
Beat **with** **rotary** **beater** **until** **stiff** **.**
打 和 旋转 击打者 直到 僵硬的 .

用旋转式打蛋器打发至硬性发泡。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

友谊俱乐部食谱(Friendship Club Cook Book)
第3/3页

[fɔːr; fər][ˌveriˈeɪʃ(ə)n][ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː][drɑːps] ['pepərmɪnt] ['ekstrækt; ɪkˈstrækt] .

For	variation	add	2	drops	peppermint	extract	.
为了	变化	添加	2	滴	薄荷	提炼	.

为了增加风味，可以加入2滴薄荷提取物。

['lemən] [məˈræŋ] [paɪ]

LEMON	MERINGUE	PIE
柠檬	蛋白酥皮	馅饼

柠檬蛋白派

[faɪv][tiː][kɔːrn] [stɑːrtʃ]

5	T	corn	starch
5	T	玉米	淀粉

5汤匙玉米淀粉

[ˌtuːˈtuː][siː]['wɔːtər]

2	C	water
2	C	水

2摄氏度水

[wʌn][siː] ['ʃʊgər]

1	C	sugar
1	C	糖

杯糖

¼ [tiː][sɔːlt]

¼	t	salt
¼	t	盐

¼ 茶匙盐

[θriː] [egz] (['slaɪtli] ['biːtn])

3	eggs	(	slightly	beaten	)
3	鸡蛋	(	轻微地	被打败	)

3个鸡蛋（略微打散）

[ˌtuːˈtuː][tiː] ['bʌtər]

2	T	butter
2	T	黄油

2汤匙黄油

[faɪv][tiː]['lemən][dʒuːs]

5	T	lemon	juice
5	T	柠檬	汁

5汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː][tiː]['lemən][raɪnd]

2	t	lemon	rind
2	t	柠檬	果皮

2茶匙柠檬皮

[məˈræŋ] :

Meringue	:
蛋白酥皮	:

蛋白酥皮:

[biːt] [θriː] [eg] [waɪts] [stɪf] , ['ædɪŋ] [sɪks][tiː] ['ʃʊgər] .

Beat	**3**	**egg**	**whites**	**stiff**	**,**	**adding**	**6**	**T**	**sugar**	**.**
打	3	蛋	白人	僵硬的	,	添加	6	T	糖	.

将 3 个蛋清打发至硬性发泡，加入 6 汤匙糖。

[beɪk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɪn] 325° ['ʌv(ə)n] .

Bake	**for**	**15**	**minutes**	**in**	**325°**	**oven**	**.**
烤	为了	-	分钟	在	325°	烤箱	.

在 325° 的烤箱中烘烤 15 分钟。

['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪ'kʌm] [braʊn] [tɜːrn] [ɔːf] ['ʌv(ə)n][ænd; ənd][let] [kuːl] [ɪn]['ʌv(ə)n] .

After	**it**	**has**	**become**	**brown**	**turn**	**off**	**oven**	**and**	**let**	**cool**	**in**	**oven**	**.**
后	它	有	变得	棕色的	转动	离开	烤箱	和	让	凉爽的	在	烤箱	.

烤至表面呈棕色后，关掉烤箱，让其在烤箱内冷却。

[mɪks][kɔːrn] [stɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ] ½ [siː]['wɔːtər][ɪn][tɑːp][ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] .

Mix	**corn**	**starch**	**with**	**½**	**C**	**water**	**in**	**top**	**of**	**double**	**boiler**	**.**
混合	玉米	淀粉	和	½	C	水	在	顶部	的	双倍的	锅炉	.

在双层蒸锅的上层，将玉米淀粉与 ½ 杯水混合。

[blend] [ɪn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Blend	**in**	**sugar**	**and**	**salt**	**.**
混合	在	糖	和	盐	.

加入糖和盐拌匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

Add	**remainder**	**of**	**water**	**.**
添加	余	的	水	.

加入剩余的水。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] .

Stir	**constantly**	**over**	**low**	**heat**	**until**	**mixture**	**boils**	**.**
搅拌	不断地	超过	低的	热	直到	混合物	沸腾	.

小火加热，不停搅拌直至混合物沸腾。

['kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] - ['mɪnɪts] .

Cover	**and**	**cook**	**over**	**boiling**	**water**	**10**	**minutes**	**.**
覆盖	和	厨师	超过	沸腾	水	-	分钟	.

盖上盖子，隔水煮10分钟。

['grædʒuəli] [pɔːr] [hɑːt]['mɪkstʃər]['oʊvər] ['biːtn] [eg] [joʊk] .

Gradually	**pour**	**hot**	**mixture**	**over**	**beaten**	**egg**	**yolks**	**.**
逐步地	倒	热的	混合物	超过	被打败	蛋	蛋黄	.

将热混合物缓缓倒入打散的蛋黄中。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] [ænd; ənd] [kʊk] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

Stirring	**constantly**	**return**	**to**	**double**	**boiler**	**and**	**cook**	**2**	**minutes**	**longer**	**.**
搅拌	不断地	返回	到	双倍的	锅炉	和	厨师	2	分钟	更长	.

不断搅拌，放回双层蒸锅再煮 2 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] , ['lemən] [dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] .

Remove	**from**	**heat**	**,**	**add**	**butter**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**.**
消除	从	热	,	添加	黄油	,	柠檬	汁	和	果皮	.

从火上移开，加入黄油、柠檬汁和柠檬皮。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [kuːl] .

Mix	**well**	**and**	**cool**	**.**
混合	出色地	和	凉爽的	.

搅拌均匀后放凉。

[pɔːr] ['ɪntuː][eɪt] '' [paɪ] [ʃel] .

Pour	**into**	**8**	**''**	**pie**	**shell**	**.**
倒	进入	8	''	馅饼	壳	.

倒入8英寸派皮中。

['sɪŋg(ə)l][eɪt] '' [paɪ] [krʌst]
SINGLE **8** **''** **PIE** **CRUST**
单身的 8 '' 馅饼 地壳

单层8英寸派皮

[wʌn][si:]['flaʊər]
1 **C** **flour**
1 C 面粉

杯面粉

½ [ti:][sɔ:lt]
½ **t** **salt**
½ t 盐

½ 茶匙盐

⅓ [si:] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
⅓ **C** **shortening**
⅓ C 缩短

⅓ C 起酥油

2½ [ti:]['wɔ:tər]
2½ **T** **water**
2½ T 水

2.5 汤匙水

[sɪft] [tə'geðər] ['flaʊər][ænd; ənd][sɔ:lt] .
Sift **together** **flour** **and** **salt** **.**
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] ['pi:z] .
Cut **in** **shortening** **until** **it** **is** **the** **size** **of** **peas** **.**
切 在 缩短 直到 它 是 这 尺寸 的 豌豆 .

将起酥油切成小块，直到变成豌豆大小。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði]['wɔ:tər]['oʊvər][ðə; ði]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntu:][bɔ:l] .
Sprinkle **the** **water** **over** **the** **mixture** **and** **make** **into** **ball** **.**
撒 这 水 超过 这 混合物 和 制作 进入 球 .

将水洒在混合物上，揉成球状。

[roʊl][aʊt][ɑ:n]['flaʊərd] [bɔ:rd] .
Roll **out** **on** **floured** **board** **.**
卷 出去 在 撒了面粉 木板 .

在撒了面粉的案板上擀开。

[bɪld] [ʌp]['flu:tɪd] [edʒ] [ænd; ənd] [prɪk] ['bɑ:təm][wɪð; wɪθ][fɔ:rk][tu:; tə] [prɪ'vent] ['pʌfɪŋ] .
Build **up** **fluted** **edge** **and** **prick** **bottom** **with** **fork** **to** **prevent** **puffing** **.**
建造 向上 凹槽 边缘 和 刺 底部 和 叉 到 防止 抽气 .

堆高波纹边缘，用叉子在底部扎孔，防止膨胀。

[beɪk] [fɔ:r; fər] - - - ['mɪnɪts] [ɪn] 475° ['ʌv(ə)n] .
Bake **for** **10** **-** **12** **minutes** **in** **475°** **oven** **.**
烤 为了 - - - 分钟 在 475° 烤箱 .

在 475° 的烤箱中烘烤 10-12 分钟。

[kwɪk] [loʊf] [keɪk]
QUICK **LOAF** **CAKE**
快的 面包 蛋糕

速成面包蛋糕

[ˌtu:'tu:] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][siː]['ʃʊgər]

1	C	sugar
1	C	糖

杯糖

[wʌn][siː]['flaʊər]

1	C	flour
1	C	面粉

杯面粉

[wʌn][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .

1	t	baking	pdr	.
1	t	烘烤	血浆置换	.

吨烘焙粉。

¼ [tiː][sɔːlt]

¼	t	salt
¼	t	盐

¼ 茶匙盐

½ [siː][mɪlk] , ['skɔːldɪd]

½	C	milk	,	scalded
½	C	牛奶	,	烫伤

½ 杯牛奶，烫过

[ˌtuː'tuː][tiː][meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ]

2	T	melted	shortening
2	T	融化	缩短

汤匙熔化的起酥油

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] [wɪð; wɪθ]['roʊtəri] ['biːtər] .

Beat	eggs	until	very	light	with	rotary	beater	.
打	鸡蛋	直到	非常	光	和	旋转	击打者	.

用电动打蛋器将鸡蛋打至非常蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt][ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	baking	powder	and	salt	and	mix	well	.
添加	烘烤	粉末	和	盐	和	混合	出色地	.

加入泡打粉和盐，搅拌均匀。

[melt] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ɪn][hɑːt][mɪlk][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][æt; ət][wʌns][tuː; tə] [eg] ['mɪkstʃər] .

Melt	shortening	in	hot	milk	and	add	all	at	once	to	egg	mixture	.
熔化	缩短	在	热的	牛奶	和	添加	全部	在	一次	到	蛋	混合物	.

将起酥油在热牛奶中融化，然后一次性倒入鸡蛋混合物中。

[foʊld][ɪn]['flaʊər] .

Fold	in	flour	.
折叠	在	面粉	.

轻轻拌入面粉。

[beɪk] [ɪn] [griːst] [loʊf][pæn][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	greased	loaf	pan	in	a	moderate	oven	until	brown	.
烤	在	涂油	面包	平底锅	在	一个	缓和	烤箱	直到	棕色的	.

在抹了油的吐司模具中，用中等温度的烤箱烘烤至棕色。

['sev(ə)n] - ['mɪnɪt] ['frɔːstɪŋ] [ɪn] [θriː] ['mɪnɪts]

SEVEN	-	MINUTE	FROSTING	IN	THREE	MINUTES
七	-	分钟	糖霜	在	三	分钟

七分钟糖霜，三分钟搞定

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

2	egg	whites
2	蛋	白人

2个蛋清

[wʌn][siː] [braʊn] ['ʃʊgər] ['fɜːrmli] [pækt]

1	C	brown	sugar	firmly	packed
1	C	棕色的	糖	牢牢	包装

杯红糖（压实）

½ [siː]['wɔːtər]

½	C	water
½	C	水

½ 杯水

[dæʃ] [sɔːlt]

dash	salt
短跑	盐

撒点盐

[wʌn][tiː] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]

1	t	vanilla	extract
1	t	香草	提炼

1茶匙香草精

[pleɪs] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər] ; [mɪks] [wel] .

Place	all	ingredients	except	vanilla	extract	in	a	double	boiler	;	mix	well	.
地方	全部	原料	除了	香草	提炼	在	一个	双倍的	锅炉	;	混合	出色地	.

将除香草精以外的所有材料放入双层蒸锅中；搅拌均匀。

[kʊk] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ] ['biːtər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər][hoʊldz] [piːks] , [ə'baʊt][θriː] ['mɪnɪts] .

Cook	over	boiling	water	,	beating	with	beater	until	mixture	holds	peaks	,	about	3	minutes	.
厨师	超过	沸腾	水	,	殴打	和	击打者	直到	混合物	持有	高峰	,	关于	3	分钟	.

隔水加热，用打蛋器搅拌至混合物形成尖峰，约 3 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl][ʌv; əv] ['spredɪŋ] [kən'sɪstənsi] ([nɑːt] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['nesəseri]) .

Remove	from	heat	,	add	vanilla	and	beat	until	of	spreading	consistency	(	not	usually	necessary	)	.
消除	从	热	,	添加	香草	和	打	直到	的	传播	一致性	(	不是	通常	必要的	)	.

从火上移开，加入香草精，搅拌至可涂抹的稠度（通常不需要这样做）。

[noʊt] : [ɪf] ['veri] [dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər] [ɪz] [juːst] ,

note	:	If	very	dark	brown	sugar	is	used	,
笔记	: 如果	非常	黑暗的	棕色的	糖	是	用过的	,	

注：如果使用颜色非常深的红糖，

[ə'mɪt][ðə; ðɪ] [və'nɪlə] [sɪns] [ðə; ðɪ] ['frɔːstɪŋ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ]['kærəmlˌ 'kɑːrml] [teɪst] .

omit	the	vanilla	since	the	frosting	will	have	a	caramel	taste	.
忽略	这	香草	自从	这	糖霜	将要	有	一个	焦糖	品尝	.

省略香草精，因为糖霜会有焦糖味。

[juːz][ðə; ðɪ] [və'nɪlə] [wɪð; wɪθ] ['jeloʊ] ['ʃʊgər] .

Use	the	vanilla	with	yellow	sugar	.
使用	这	香草	和	黄色的	糖	.

将香草精与黄糖混合使用。

[ɪ'kɑːnəmi] [spʌndʒ] [keɪk]

ECONOMY	SPONGE	CAKE
经济	海绵	蛋糕

经济型海绵蛋糕

[sɪks] [eg] [joʊk]
6 **egg** **yolks**
6 蛋 蛋黄

6个蛋黄

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

½ [siː][hɑːt]['wɔːtər]
½ **C** **hot** **water**
½ C 热的 水

半杯热水

1½ [siː] [keɪk] ['flaʊər] ['sɪftɪd] [fɔːr] [taɪmz] ([wʌns] [bɪ'fɔːr] ['meʒərɪŋ])
1½ **C** **cake** **flour** **sifted** **4** **times** **(** **once** **before** **measuring** **)**
1½ C 蛋糕 面粉 筛过的 4 时代 (一次 前 测量)

1.5 杯蛋糕粉，过筛 4 次（量取前过筛一次）

[ˌtuː'tuː][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .
2 **t** **baking** **pdr** **.**
2 t 烘烤 血浆置换 .

2 吨烘焙粉。

½ [tiː][sɔːlt]
½ **t** **salt**
½ t 盐

½ 茶匙盐

[wʌn][tiː]['lemən]['ekstrækt; ɪk'strækt]
1 **t** **lemon** **extract**
1 t 柠檬 提炼

1茶匙柠檬提取物

['nʌtmeg] [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
nutmeg **if** **desired**
肉豆蔻 如果 想要的

如果需要，可以加肉豆蔻。

[biːt] [eg] [joʊk] [ʌn'tɪl] ['lemən] ['kʌlərd] .
Beat **egg** **yolks** **until** **lemon** **colored** **.**
打 蛋 蛋黄 直到 柠檬 有色 .

将蛋黄打至柠檬色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [dɪ'zɑːlvd] .
Add **sugar** **,** **hot** **water** **and** **stir** **until** **sugar** **dissolved** **.**
添加 糖 , 热的 水 和 搅拌 直到 糖 溶解 .

加入糖和热水，搅拌至糖溶解。

[sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [eg] ['mɪkstʃər] , ['biːtɪŋ] ['kɑːnstəntli] .
Sift **dry** **ingredients** **into** **egg** **mixture** **,** **beating** **constantly** **.**
筛 干燥 原料 进入 蛋 混合物 , 殴打 不断地 .

将干粉筛入蛋液中，不断搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fleɪvərɪŋ] , [ænd; ənd] [biːt] [faɪv] ['hʌndrəd] [taɪmz] ([ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] ['mɪnɪts] [ɑːn]['mɪksər]) .
Add **flavoring** **,** **and** **beat** **five** **hundred** **times** **(** **2** **or** **3** **minutes** **on** **mixer** **)** **.**
添加 调味 , 和 打 五 百 时代 (2 或者 3 分钟 在 混合器) .

加入调味料，搅拌五百次（用搅拌机搅拌 2 或 3 分钟）。

[beɪk] [ɪn] ['tʃɪmni] [pæn][æt; ət] 325° - 350° [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɔːr][lɔːŋgər] [ʌn'tɪl] ['testər] [kʌmz] [aʊt]

Bake	**in**	**chimney**	**pan**	**at**	**325°**	**-**	**350°**	**for**	**45**	**minutes**	**or**	**longer**	**until**	**tester**	**comes**	**out**
烤	在	烟囱	平底锅	在	325°	-	350°	为了	-	分钟	或者	更长	直到	测试员	来	出去

[kliːn] .

clean	**.**
干净的	.

在烟囱盘中以 325°-350° 的温度烘烤 45 分钟或更长时间，直到牙签取出时干净为止。

[ɪn'vɜːrt][ɑːn] ['tʃɪmni] [tuː; tə] [kuːl] .

Invert	**on**	**chimney**	**to**	**cool**	**.**
倒置	在	烟囱	到	凉爽的	.

倒扣在烟囱上冷却。

[kʌt] [æz; əz]['eɪndʒl] [fuːd] .

Cut	**as**	**Angel**	**food**	**.**
切	作为	天使	食物	.

切成天使蛋糕大小。

[wɪpt] [kriːm] ['frɔːstɪŋ]

WHIPPED	**CREAM**	**FROSTING**
鞭打	奶油	糖霜

鲜奶油糖霜

[wʌn][siː] ['wɪpɪŋ] [kriːm]

1	**C**	**whipping**	**cream**
1	C	鞭打	奶油

杯鲜奶油

[ˌtuː'tuː][tiː] ['paʊdərd] ['kɔːfi]

2	**t**	**powdered**	**coffee**
2	t	粉末状	咖啡

2茶匙咖啡粉

[fɔːr][tiː] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

4	**T**	**powdered**	**sugar**
4	T	粉末状	糖

4汤匙糖粉

½ [tiː] [və'nɪlə] ['fleɪvərɪŋ]

½	**t**	**vanilla**	**flavoring**
½	t	香草	调味

½茶匙香草香精

[ɔːr]

or
或者

或者

½ [tiː] [rʌm] ['fleɪvərɪŋ]

½	**t**	**rum**	**flavoring**
½	t	朗姆酒	调味

½ 茶匙朗姆酒香精

[ɔːr]

or
或者

或者

¼ [tiː]['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ]

¼	**t**	**almond**	**flavoring**
¼	t	杏仁	调味

¼茶匙杏仁香精

[fɔːr][tiː]['koʊkoʊ]

4	T	cocoa
4	T	可可

4汤匙可可粉

[dæʃ] [sɔːlt]

dash	salt
短跑	盐

撒点盐

[mɪks] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['kɔːfi] [ɔːr]['koʊkoʊ][ɔːr][bəuθ] .

Mix	cream	with	coffee	or	cocoa	or	both	.
混合	奶油	和	咖啡	或者	可可	或者	两个都	.

将奶油与咖啡或可可粉或两者都混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋz] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Add	sugar	,	one	of	the	flavorings	and	salt	.
添加	糖	,	一	的	这	调味料	和	盐	.

加入糖、一种调味料和盐。

[biːt] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ænd; ənd][juːz][tuː; tə][frɔːst]['eni][kaɪnd][ʌv; əv] ['tʃɔːklət] , [waɪt] , ['jeloʊ] ,

Beat	until	stiff	and	use	to	frost	any	kind	of	chocolate	,	white	,	yellow	,
打	直到	僵硬的	和	使用	到	霜	任何	种类	的	巧克力	,	白色的	,	黄色的	,

打发至硬性发泡，可用于装饰任何种类的巧克力，例如白巧克力、黄巧克力等。

[ʃɪ'fɑːn] [ɔːr] [spʌndʒ] [taɪp] [keɪk] .

chiffon	or	sponge	type	cake	.
薄纱	或者	海绵	类型	蛋糕	.

戚风蛋糕或海绵蛋糕。

[duː][nɑːt][juːz][wɪð; wɪθ][fruːt] ['fleɪvər] [keɪks] .

Do	not	use	with	fruit	flavored	cakes	.
做	不是	使用	和	水果	调味	蛋糕	.

请勿与水果味蛋糕一起使用。

[noʊt] : [ðə; ði] ['kɔːfi] & ['koʊkoʊ] [meɪks] [ə; eɪ] ['mokər] ['fleɪvər] ['frɔːstɪŋ] .

note	:	The	coffee	&	cocoa	makes	a	mocha	flavored	frosting	.
笔记	:	这	咖啡	&	可可	制作	一个	摩卡	调味	糖霜	.

注：咖啡和可可粉可以制成摩卡口味的糖霜。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] [stɪf] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [θɪnd] [wɪð; wɪθ] [laɪt] [kriːm] [tuː; tə] [meɪk]

This	is	a	very	stiff	mixture	and	may	be	thinned	with	light	cream	to	make
这	是	一个	非常	僵硬的	混合物	和	可能	是	变薄	和	光	奶油	到	制作

['spredɪŋ] ['iziə] .

spreading	easier	.
传播	更轻松	.

这种混合物非常稠，可以用淡奶油稀释，使其更容易涂抹。

[ðə; ði] ['kɔːfi] [ə'loʊn] , [wɪ'ðaʊt] ['koʊkoʊ] [juːst] [ɑːn]['dɛvəlz] [fuːd] [keɪk] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [gʊd] .

The	coffee	alone	,	without	cocoa	used	on	devil's	food	cake	is	especially	good	.
这	咖啡	独自的	,	没有	可可	用过的	在	魔鬼的	食物	蛋糕	是	尤其	好的	.

单喝咖啡，不加可可粉做成魔鬼蛋糕，味道就特别好。

[ðə; ði]['koʊkoʊ] , [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] ['kɔːfi] , [meɪks] [ə; eɪ] ['laɪtli] ['fleɪvər] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] .

The	cocoa	,	without	the	coffee	,	makes	a	lightly	flavored	chocolate	frosting	.
这	可可	,	没有	这	咖啡	,	制作	一个	轻轻	调味	巧克力	糖霜	.

不含咖啡的可可粉可以制成味道清淡的巧克力糖霜。

['pɪkld] ['wɔːtərmelən] [raɪnd]

PICKLED	WATERMELON	RIND
腌制	西瓜	果皮

腌西瓜皮

['sɛvən]['paʊndz] .

7	**lbs**	**.**
7	磅	.

7磅

[raɪnd] ([skɪnd])

rind	**(**	**skinned**	**)**
果皮	(	去皮	)

果皮（去皮的）

3½ ['el biː] . [græn] . ['ʃʊgər]

3½	**lb**	**.**	**gran**	**.**	**sugar**
3½	磅	.	奶奶	.	糖

3.5磅砂糖

[wʌn][ˌpiː 'tiː] .

1	**pt**	**.**
1	pt	.

分

[waɪt] ['vɪnɪgər]

white	**vinegar**
白色的	醋

白醋

½ [tiː][ɔɪl][ʌv; əv][kloʊvz]

½	**t**	**oil**	**of**	**cloves**
½	t	油	的	丁香

½ 茶匙丁香油

½ [tiː][ɔɪl][ʌv; əv] ['sɪnəmən]

½	**t**	**oil**	**of**	**cinnamon**
½	t	油	的	肉桂

½茶匙肉桂油

[wɑːʃ] [raɪnd] , [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [dɪ'zaɪrd] [saɪz] , [wʌn] " ×1 " , [ɔːr]['ɑːblɔːŋ] .

Wash	**rind**	**,**	**and**	**cut**	**into**	**desired**	**size**	**,**	**1**	**"**	**×1**	**"**	**,**	**or**	**oblong**	**.**
洗	果皮	,	和	切	进入	想要的	尺寸	,	1	"	×1	"	,	或者	长方形	.

洗净果皮，切成所需大小，1英寸×1英寸，或长方形。

['kʌvər][raɪnd][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Cover	**rind**	**with**	**boiling**	**water**	**.**
覆盖	果皮	和	沸腾	水	.

用沸水浸没果皮。

['pɑːrbɔɪl][ɪn] [ðɪs] ['wɔːtər][ʌn'tɪl][ðə; ði][raɪnd][kæn; kən][biː; bi] [pɪrst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] , [bʌt; bət][nɑːt]

Parboil	**in**	**this**	**water**	**until**	**the**	**rind**	**can**	**be**	**pierced**	**with**	**a**	**fork**	**,**	**but**	**not**
胨	在	这	水	直到	这	果皮	能	是	穿孔	和	一个	叉	,	但	不是

[tuː] [sɔːft] .

too	**soft**	**.**
也	柔软的	.

将苹果放入沸水中焯烫至果皮可以用叉子戳穿，但不要煮得太软。

[brɪŋ] ['sɪrəp; 'serəp] , [meɪd] [ʌv; əv] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] , [tuː; tə][bɔɪl] .

Bring	**sirup**	**,**	**made**	**of**	**remaining**	**ingredients**	**,**	**to**	**boil**	**.**
带来	糖浆	,	制成	的	其余的	原料	,	到	熬	.

将剩余的原料熬成的糖浆煮沸。

[pɔːr] ['oʊvər] [dreɪnd] [raɪnd] .

Pour	**over**	**drained**	**rind**	**.**
倒	超过	排水	果皮	.

将汁液浇在沥干的果皮上。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] [ˌoʊvər'naɪt] .

Cover	**tightly**	**and**	**put**	**in**	**cool**	**place**	**overnight**	**.**
覆盖	紧紧	和	放	在	凉爽的	地方	过夜	.

盖紧，放在阴凉处过夜。

[ɪn] [ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] [dreɪn] [ɔːf] ['sɪrəp; 'serəp] , [bɔɪl] [fɔːr; fər] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [raɪnd]

In	**the**	**morning**	**drain**	**off**	**sirup**	**,**	**boil**	**for**	**few**	**minutes**	**and**	**pour**	**over**	**rind**
在	这	早晨	流走	离开	糖浆	,	熬	为了	很少	分钟	和	倒	超过	果皮

[ə'gen] .

again	**.**
再次	.

早上将糖浆沥干，煮沸几分钟，再浇在果皮上。

[duː] [ðə; ði] [seɪm] [θɪŋ] [ðə; ði] [nekst] ['mɔːrnɪŋ] .

Do	**the**	**same**	**thing**	**the**	**next**	**morning**	**.**
做	这	相同的	事物	这	下一个	早晨	.

第二天早上重复同样的步骤。

[ɑːn] 3rd ['mɔːrnɪŋ] [hiːt] [raɪnd] [ɪn] ['sɪrəp; 'serəp] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['bɔɪlɪŋ] .

On	**3rd**	**morning**	**heat**	**rind**	**in**	**sirup**	**slowly**	**until**	**boiling**	**.**
在	3rd	早晨	热	果皮	在	糖浆	缓慢地	直到	沸腾	.

第三天早上，将果皮放入糖浆中慢慢加热至沸腾。

[fɪl] ['sterəlaɪzd] ['dʒɑːrz] , ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [wæks] [ænd; ənd] [siːl] .

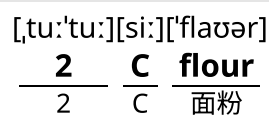
Fill	**sterilized**	**jars**	**,**	**cover**	**with**	**wax**	**and**	**seal**	**.**
充满	已灭菌	罐子	,	覆盖	和	蜡	和	海豹	.

将消毒过的罐子装满，用蜡封口。

[tʃiːz] [strɔːz]

CHEESE	**STRAWS**
奶酪	吸管

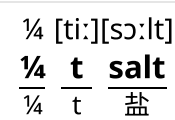
奶酪条



[ˌtuː'tuː] [siː] ['flaʊər]

2	**C**	**flour**
2	C	面粉

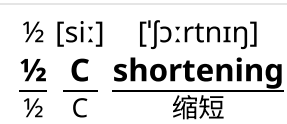
杯面粉



¼ [tiː] [sɔːlt]

¼	**t**	**salt**
¼	t	盐

¼ 茶匙盐



½ [siː] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**C**	**shortening**
½	C	缩短

½ 杯起酥油

1½ [siː] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

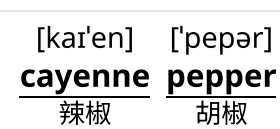
1½	**C**	**grated**	**cheese**
1½	C	磨碎的	奶酪

1.5 杯磨碎的奶酪

[ˌtuː'tuː] [tiː] ['wustəʃiə] [sɔːs]

2	**t**	**Worcestershire**	**sauce**
2	t	伍斯特郡	酱

2茶匙伍斯特沙司



[kaɪ'en] ['pepər]

cayenne	**pepper**
辣椒	胡椒

辣椒

[sɪft]['flaʊər][ænd; ənd][sɔ:lt] .

Sift	**flour**	**and**	**salt**	**.**
筛	面粉	和	盐	.

将面粉和盐过筛。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [tʃi:z] .

Cut	**in**	**shortening**	**and**	**grated**	**cheese**	**.**
切	在	缩短	和	磨碎的	奶酪	.

拌入起酥油和磨碎的奶酪。

[mɪks][wɪð; wɪθ] ['wustəʃiə] [sɔ:s] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

Mix	**with**	**Worcestershire**	**sauce**	**until**	**blended**	**.**
混合	和	伍斯特郡	酱	直到	混合	.

加入伍斯特沙司搅拌均匀。

[pres] ['ɪntu:][ə; eɪ][bɔ:l][ænd; ənd][roʊl][ɑ:n]['flaʊərd] [bɔ:rd] [tu:; tə] ¼ [ɪntʃ] ['θɪknəs] .

Press	**into**	**a**	**ball**	**and**	**roll**	**on**	**floured**	**board**	**to**	**¼**	**inch**	**thickness**	**.**
按	进入	一个	球	和	卷	在	撒了面粉	木板	到	¼	英寸	厚度	.

揉成球状，在撒了面粉的案板上擀成 ¼ 英寸厚。

[kʌt] [ɪn] [strɪps] [ə'baʊt] ½ [ɪntʃ] [waɪd] .

Cut	**in**	**strips**	**about**	**½**	**inch**	**wide**	**.**
切	在	条状物	关于	½	英寸	宽的	.

切成约 1/2 英寸宽的条状。

[beɪk] [ɪn][hɑ:t]['ʌv(ə)n][eɪt] - - ['mɪnɪts] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .

Bake	**in**	**hot**	**oven**	**8**	**-**	**10**	**minutes**	**until**	**golden**	**brown**	**.**
烤	在	热的	烤箱	8	-	-	分钟	直到	金的	棕色的	.

放入预热好的烤箱烘烤8-10分钟，直至呈金黄色。

['sprɪŋk(ə)l] ['veri] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] [kaɪ'en] ['pepər] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Sprinkle	**very**	**lightly**	**with**	**cayenne**	**pepper**	**if**	**desired**	**.**
撒	非常	轻轻	和	辣椒	胡椒	如果	想要的	.

如果需要，可以轻轻撒上一些辣椒粉。

[klæm] [dɪp] [fɔ:r; fər][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps]

CLAM	**DIP**	**FOR**	**POTATO**	**CHIPS**
蛤	蘸	为了	土豆	芯片

蛤蜊蘸薯片

[wʌn] [kloʊv] ['gɑ:rlɪk]

1	**clove**	**garlic**
1	丁香	蒜

1瓣大蒜

[sɪks][ɑ:z] .

6	**oz**	**.**
6	盎司	.

6盎司

[kri:m] [tʃi:z]

cream	**cheese**
奶油	奶酪

奶油奶酪

[wʌn][ti:] ['wustəʃiə] [sɔ:s] ([ɑ:p])

1	**t**	**Worcestershire**	**sauce**	**(**	**op**	**)**
1	t	伍斯特郡	酱	(	操作	)

茶匙伍斯特沙司（op）

[wʌn][ti:]['leмən][dʒu:s]

1	**t**	**lemon**	**juice**
1	t	柠檬	汁

1茶匙柠檬汁

½ [tiː][sɔːlt]

½	t	salt
½	t	盐

½ 茶匙盐

½ [siː] [mɪnst] [klæmz]

½	C	minced	clams
½	C	剁碎	蛤蜊

½ 杯蛤蜊碎

[wʌn][tiː][klæm][dʒuːs]

1	T	clam	juice
1	T	蛤	汁

1汤匙蛤蜊汁

[rʌb] [boʊl] [wɪð; wɪθ]['gɑːrlɪk] .

Rub	bowl	with	garlic	.
擦	碗	和	蒜	.

用蒜瓣擦拭碗。

[blend] [tʃiːz] [wɪð; wɪθ] ['siːzniŋz] .

Blend	cheese	with	seasonings	.
混合	奶酪	和	调味料	.

将奶酪与调味料混合。

[ˌeɪ diː 'diː] [dreɪnd] [klæmz][ænd; ənd][dʒuːsiz] .

Add	drained	clams	and	juices	.
添加	排水	蛤蜊	和	果汁	.

加入沥干水分的蛤蜊和汁水。

[tʃɪl] .

Chill	.
寒意	.

寒意。

[ɔːl] ['pɜːrpəs] ['peɪstri]

ALL	PURPOSE	PASTRY
全部	目的	糕点

万能酥皮

[θriː][siː]['flaʊər]

3	C	flour
3	C	面粉

杯面粉

[wʌn][siː]['vedʒtəb(ə)l] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([nɑːt]['mɑːrdʒərən])

1	C	vegetable	shortening	(	not	margarine	)
1	C	蔬菜	缩短	(	不是	人造黄油	)

杯植物起酥油（不是人造黄油）

[ˌtuːˈtuː][tiː] ['ʃʊgər]

2	T	sugar
2	T	糖

2汤匙糖

[wʌn][tiː][sɔːlt]

1	t	salt
1	t	盐

1茶匙盐

½ - ¾ [siː][aɪs]['wɔːtər]

½	-	¾	C	ice	water
½	-	¾	C	冰	水

½-¾ 杯冰水

[kʌt] ['ʃɔ:rtnɪŋ] ['ɪntu:] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] .

Cut	**shortening**	**into**	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**.**
切	缩短	进入	筛过的	干燥	原料	.

将起酥油切入过筛后的干料中。

[ˌeɪ di: 'di:][aɪs]['wɔ:tər][ænd; ənd][wɜ:rk] ['kwɪkli] ['ɪntu:][ə; eɪ][bɔ:l][ʌv; əv] [doʊ] .

Add	**ice**	**water**	**and**	**work**	**quickly**	**into**	**a**	**ball**	**of**	**dough**	**.**
添加	冰	水	和	工作	迅速地	进入	一个	球	的	面团	.

加入冰水，快速揉成面团。

[ræp] [ɪn][wæks]['peɪpər][ænd; ənd] ['taʊəl] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər] .

Wrap	**in**	**wax**	**paper**	**and**	**towel**	**and**	**place**	**in**	**refrigerator**	**.**
裹	在	蜡	纸	和	毛巾	和	地方	在	冰箱	.

用蜡纸和毛巾包好，放入冰箱。

[ju:z][æz; əz] ['ni:dɪd] .

Use	**as**	**needed**	**.**
使用	作为	需要	.

按需使用。

[ki:ps] [ɪn'defɪnətli] .

Keeps	**indefinitely**	**.**
保持	无限期	.

无限期保存。

[kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər] [fɪld] [mi:t] ['pættaɪz] , [fru:t] [hɔ:rnz] , [paɪz][ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Can	**be**	**used**	**for**	**filled**	**meat**	**patties**	**,**	**fruit**	**horns**	**,**	**pies**	**etc**	**.**
能	是	用过的	为了	已填	肉	肉饼	,	水果	角	,	馅饼	ETC	.

可用于制作肉馅饼、水果角、馅饼等。

['wɔfəlz]

WAFFLES
华夫饼

华夫饼

[wʌn][si:]['flaʊər]

1	**C**	**flour**
1	C	面粉

杯面粉

[θri:][ti:] ['beɪkɪŋ] [ˌpi:'di:'ɑ:r] .

3	**t**	**baking**	**pdr**	**.**
3	t	烘烤	血浆置换	.

3吨烘焙粉。

½ [ti:][sɔ:lt]

½	**t**	**salt**
½	t	盐

½ 茶匙盐

[θri:] [egz] ['sepəreɪtɪd]

3	**eggs**	**separated**
3	鸡蛋	分开

3个鸡蛋已分离

1¼ [si:][mɪlk]

1¼	**C**	**milk**
1¼	C	牛奶

1¼ 杯牛奶

¼ [si:][meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ]

¼	**C**	**melted**	**shortening**
¼	C	融化	缩短

¼ 杯融化的起酥油

[wʌn][siː] ['kɔːrnmiːl]
1 C cornmeal
1 C 玉米粉

杯玉米粉

[mɪks][ænd; ənd][sɪft][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Mix and sift dry ingredients .
混合 和 筛 干燥 原料 .

将干性材料混合并过筛。

[kəm'baɪn] [wel] - ['biːtn] [eg] [joʊk] [ænd; ənd][mɪlk] .
Combine well - beaten egg yolks and milk .
结合 出色地 - 被打败 蛋 蛋黄 和 牛奶 .

将打散的蛋黄和牛奶混合。

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['flaʊər]['mɪkstʃər] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add to flour mixture , beating until smooth .
添加 到 面粉 混合物 , 殴打 直到 光滑的 .

加入面粉混合物中，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd][foʊld][ɪn] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] .
Add shortening and fold in stiffly beaten egg whites .
添加 缩短 和 折叠 在 僵硬地 被打败 蛋 白人 .

加入起酥油，然后拌入打发至硬性发泡的蛋白。

[beɪk] [ɪn][hɑːt] ['wɑːfl] ['aɪərn] .
Bake in hot waffle iron .
烤 在 热的 胡扯 铁 .

用热华夫饼机烘烤。

[jiːld] — [sɪks] ['wɔfəlz]
Yield — 6 waffles
屈服 — 6 华夫饼

产量——6个华夫饼

[hʌʃ] ['pʌpiz]
HUSH PUPPIES
嘘 小狗

哈士奇

½ [siː][kɔːrn] [miːl]
½ C corn meal
½ C 玉米 一顿饭

半杯玉米粉

¼ [siː]['flaʊər]
¼ C flour
¼ C 面粉

¼ 杯面粉

[wʌn][tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .
1 t baking pdr .
1 t 烘烤 血浆置换 .

吨烘焙粉。

[sɔːlt]
salt
盐

盐

[wʌn][tiː] ['ʃɔːrtnɪŋ] ([vedʒ])
1 T shortening (veg)
1 T 缩短 (蔬菜)

汤匙植物起酥油

[wʌn] [eg]

1	egg
1	蛋

1个鸡蛋

[mɪlk] [tuː; tə] [meɪk] [doʊ]

milk	to	make	dough
牛奶	到	制作	面团

用牛奶揉面团

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [fɔːrm] ['ɪntuː] [bɔːlz] .

Mix	ingredients	and	form	into	balls	.
混合	原料	和	形式	进入	球	.

将所有材料混合，揉成球状。

[braʊn] [ɪn] [diːp] [fæt] .

Brown	in	deep	fat	.
棕色的	在	深的	胖的	.

深棕色，呈深层脂肪状。

['bʌtərmɪlk] ['pænkeɪks]

BUTTERMILK	PANCAKES
酪乳	煎饼

酪乳煎饼

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [siː] ['bʌtərmɪlk]

1	C	buttermilk
1	C	酪乳

杯酪乳

[wʌn] [siː] ['flaʊər]

1	C	flour
1	C	面粉

杯面粉

[wʌn] [tiː] [sɔːlt]

1	t	salt
1	t	盐

1茶匙盐

[θriː] [tiː] ['ʃʊgər]

3	t	sugar
3	t	糖

3茶匙糖

[wʌn] [tiː] ['soʊdə] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɑːt] ['wɔːtər]

1	t	soda	dissolved	in	a	little	hot	water
1	t	苏打	溶解	在	一个	小的	热的	水

1茶匙小苏打溶于少量热水中

[wʌn] [tiː] ['bʌtər] [meltid]

1	T	butter	melted
1	T	黄油	融化

汤匙融化的黄油

[wʌn] [tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .

1	t	baking	pdr	.
1	t	烘烤	血浆置换	.

吨烘焙粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪn'griːdiənts] [ɪn]['ɔːrdər]['gɪv(ə)n] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**ingredients**	**in**	**order**	**given**	**,**	**mixing**	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	原料	在	命令	给定	,	混合	出色地	后	每个	添加	.

按顺序加入配料，每次加入后都要充分搅拌。

[beɪk] [ɑːn][hɑːt] , ['laɪtli] [griːst] ['grɪdl] .

Bake	**on**	**hot**	**,**	**lightly**	**greased**	**griddle**	**.**
烤	在	热的	,	轻轻	涂油	烤盘	.

在涂抹了少许油的热煎锅上烘烤。

- ([ɪ'tæliən] [bred])

BUCCELLATE	**(**	**Italian**	**Bread**	**)**
-	(	意大利语	面包	)

布切拉特（意大利面包）

¼ ['el biː] .

¼	**lb**	**.**
¼	磅	.

¼磅

['bʌtər]

butter
黄油

黄油

1½ [siː] ['ʃʊgər]

1½	**C**	**sugar**
1½	C	糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] ['sepəreɪtɪd]

2	**eggs**	**separated**
2	鸡蛋	分开

两个鸡蛋已分开

2½ [tiː] ['beɪkɪŋ] [ˌpiː'diː'ɑːr] .

2½	**t**	**baking**	**pdr**	**.**
2½	t	烘烤	血浆置换	.

2½ 吨烘焙粉

[wʌn][siː][mɪlk]

1	**C**	**milk**
1	C	牛奶

杯牛奶

3½ [siː]['flaʊər]

3½	**C**	**flour**
3½	C	面粉

3.5 杯面粉

[wʌn]['hændfʊl] ['ænɪs] [siːd]

1	**handful**	**anise**	**seed**
1	少数	八角	种子

一把茴香籽

[wʌn][tiː] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

1	**t**	**vanilla**	**extract**
1	t	香草	提炼

1茶匙香草精

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	egg	yolks	and	beat	well	.
添加	蛋	蛋黄	和	打	出色地	.

加入蛋黄并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	milk	and	beat	well	.
添加	牛奶	和	打	出色地	.

加入牛奶，搅拌均匀。

[mɪks] [ɪn] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] .

Mix	in	dry	ingredients	.
混合	在	干燥	原料	.

加入干性材料。

[ˌeɪ diː 'diː] ['stɪfli] ['biːtn] [eg] [waɪts] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

Add	stiffly	beaten	egg	whites	and	beat	well	.
添加	僵硬地	被打败	蛋	白人	和	打	出色地	.

加入打发至硬性发泡的蛋白，搅拌均匀。

[beɪk] [ɪn] [wel] [griːst] [pæn] [æt; ət] 350° [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	well	greased	pan	at	350°	until	brown	.
烤	在	出色地	涂油	平底锅	在	350°	直到	棕色的	.

在涂抹了油脂的烤盘中，以 350° 烘烤至棕色。

['bɜːrtʃər] [mjuːz]

BIRCHER	MUES
伯彻	骡子

伯彻缪斯

[fɔːr; fər] [iːtʃ] ['sɜːrvɪŋ]

for	each	serving
为了	每个	服务

每份

[faɪv] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn] [kwɪk] - ['kʊkɪŋ] ['oʊtmiːl] ([rɔː])

5	heaping	teaspoons	quick	-	cooking	oatmeal	(	raw	)
5	堆积	茶匙	快的	-	烹饪	麦片	(	生的	)

满茶匙快熟燕麦片（生的）

[wʌn] ['æp(ə)l] , [bə'nænə] [ɔːr] ['beriz]

1	apple	,	banana	or	berries
1	苹果	,	香蕉	或者	浆果

1个苹果、香蕉或浆果

[wʌn] [tiː] ['lemən] [dʒuːs]

1	T	lemon	juice
1	T	柠檬	汁

汤匙柠檬汁

[wʌn] [tiː] ['sweitənd] [kən'denst] [mɪlk] ([ɔːr] ['ʃʊgər] & [mɪlk] [ɔːr] ['hʌni] & [mɪlk])

1	T	sweetened	condensed	milk	(	or	sugar	&	milk	or	honey	&	milk	)
1	T	加糖	浓缩版	牛奶	(	或者	糖	&	牛奶	或者	蜂蜜	&	牛奶	)

汤匙甜炼乳（或糖和牛奶或蜂蜜和牛奶）

[fjuː] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌt] [miːts]

few	chopped	walnut	meats
很少	切碎	核桃	肉类

少量切碎的核桃仁

[wʌn] [tiː] [wiːt] [dʒɜːrm] ([ɑːp])

1	t	wheat	germ	(	op	)
1	t	小麦	细菌	(	操作	)

吨小麦胚芽（op）

[ɪn] [iːtʃ] [boʊl] [pʊt][ðə; ði] ['oʊtmiːl] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔːtər][tuː; tə]['mɔɪs(ə)n] .

In	each	bowl	put	the	oatmeal	,	and	cover	with	water	to	moisten	.
在	每个	碗	放	这	麦片	,	和	覆盖	和	水	到	濡	.

在每个碗里放入燕麦片，加水浸湿。

[ˌeɪ diː 'diː]['greɪtɪd]['æp(ə)l] , ['θɪnli] [slaɪst] [bə'nænə] , [freʃ] ['beriz] [ɔːr][ə; eɪ][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [ðiːz] .

Add	grated	apple	,	thinly	sliced	banana	,	fresh	berries	or	a	combination	of	these	.
添加	磨碎的	苹果	,	薄薄的	切片	香蕉	,	新鲜的	浆果	或者	一个	组合	的	这些	.

加入磨碎的苹果、切成薄片的香蕉、新鲜浆果或它们的组合。

[ˌeɪ diː 'diː][dʒuːs][ænd; ənd][mɪlk] ; [nʌts] [ænd; ənd] [wiːt] [dʒɜːrm] .

Add	juice	and	milk	;	nuts	and	wheat	germ	.
添加	汁	和	牛奶	;	坚果	和	小麦	细菌	.

加入果汁和牛奶；坚果和麦芽。

[suːp] [bɔːlz] ([naɪdlək])

SOUP	BALLS	(	Kneidlach	)
汤	球	(	克奈德拉克	)

汤球（Kneidlach）

[θriː] [egz]

3	eggs
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [ɔːr]['greɪtɪd]

1	medium	onion	,	chopped	or	grated
1	中等的	洋葱	,	切碎	或者	磨碎的

1个中等大小的洋葱，切碎或磨碎

[wʌn][tiː][sɔːlt]

1	t	salt
1	t	盐

1茶匙盐

['mɑːtsoʊ][ɔːr] ['krækər] [miːl]

matzo	or	cracker	meal
玛佐	或者	饼干	一顿饭

犹太薄饼或饼干粉

[fɔːr][tiː] ['tʃɪkɪn] [fæt] , [meltid]

4	T	chicken	fat	,	melted
4	T	鸡	胖的	,	融化

4汤匙鸡油，融化

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] [laɪt] & ['foʊmi] .

Beat	eggs	until	light	&	foamy	.
打	鸡蛋	直到	光	&	泡沫状	.

把鸡蛋打至蓬松起泡。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

Add	other	ingredients	.
添加	其他	原料	.

加入其他配料。

[ɪ'nʌf] [miːl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [soʊ][ə; eɪ] [luːs] [doʊ] [ɪz] [fɔːrmd] .

Enough	meal	should	be	added	so	a	loose	dough	is	formed	.
足够的	一顿饭	应该	是	额外	所以	一个	松动的	面团	是	形成	.

加入足够的面粉，揉成松软的面团即可。

[pʊt][ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][tuː; tə] [tʃɪl] .

Put	in	refrigerator	to	chill	.
放	在	冰箱	到	寒意	.

放入冰箱冷藏。

[ðə; ði] [doʊ] [wɪl] [bɪ'kʌm] ['stɪfɚ] [wen] [koʊld] .
The **dough** **will** **become** **stiffer** **when** **cold** **.**
这 面团 将要 变得 更硬 什么时候 寒冷的 .

面团冷却后会变硬。

[fɔːrm]['ɪntuː][bɔːlz][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt][ænd; ənd][drɑːp]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['tʃɪkɪn] [suːp] .
Form **into** **balls** **the** **size** **of** **a** **walnut** **and** **drop** **into** **boiling** **chicken** **soup** **.**
形式 进入 球 这 尺寸 的 一个 核桃 和 降低 进入 沸腾 鸡 汤 .

将面团搓成核桃大小的球状，放入沸腾的鸡汤中。

['kʌvər] [ænd; ənd][let] [kʊk] - ['mɪnɪts] .
Cover **and** **let** **cook** **15** **minutes** **.**
覆盖 和 让 厨师 - 分钟 .

盖上盖子煮15分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [suːp] [ɔːr][æz; əz][ə; eɪ] [miːt] ['gɑːrnɪʃ] .
Serve **with** **soup** **or** **as** **a** **meat** **garnish** **.**
服务 和 汤 或者 作为 一个 肉 装饰 .

可与汤一起食用，或作为肉类配菜。

['bʌkwiːt] [knɪʃ] (['dʌmplɪŋz])
BUCKWHEAT **KNISHES** **(** **Dumplings** **)**
荞麦 犹太饺子 (饺子)

荞麦饼（饺子）

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

['bʌkwiːt] [groʊts] (['miːdiəm] [graɪnd])
buckwheat **groats** **(** **medium** **grind** **)**
荞麦 粗粒小麦 (中等的 研磨)

荞麦粒（中等研磨度）

[fɔːr] [egz]
4 **eggs**
4 鸡蛋

4个鸡蛋

[θriː][siː]['flaʊər]
3 **C** **flour**
3 C 面粉

杯面粉

[ˌtuː'tuː][tiː] ['bʌtər]
2 **T** **butter**
2 T 黄油

2汤匙黄油

½ ['el biː] .
½ **lb** **.**
½ 磅 .

½磅

[pə'tetoz] , [bɔɪld]
potatoes **,** **boiled**
土豆 , 煮沸

煮土豆

[θriː]['ʌnjənz] , [tʃɑːpt]
3 **onions** **,** **chopped**
3 洋葱 , 切碎

3个洋葱，切碎

[ˌtuːˈtuː][tiː][sɔːlt]
2 **t** **salt**
2 t 盐

2茶匙盐

[sɪks][siː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər]
6 **C** **boiling** **water**
6 C 沸腾 水

6摄氏度沸水

[noʊt] :
note **:**
笔记 :

笔记:

[ðə; ði][ˈresəpi][fɔːr; fər] [ˈfɪlɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] [beɪs] [fɔːr; fər][ˈgreɪvi][tuː; tə][biː; bi] [sɜːrvd]
The **recipe** **for** **filling** **can** **be** **used** **as** **a** **base** **for** **gravy** **to** **be** **served**
这 食谱 为了 填充 能 是 用过的 作为 一个 根据 为了 肉汁 到 是 服务
[wɪð; wɪθ] [miːt] .
with **meat** **.**
和 肉 .

馅料的配方可以作为肉汁的基底，与肉类一起食用。

([ˈkɑːʃə])
(Kasha)
(卡莎)

（卡莎）

[ðə; ði] [ˈstʌfɪŋ] :
The **stuffing** **:**
这 馅 :

馅料:

[mɪks][ðə; ði] [ˈbʌkwiːt] [wɪð; wɪθ][wʌn] [eg] [ænd; ənd] [pleɪs] [ˈɪntuː][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][fɔːr; fər] - [ɔːr] -
Mix **the** **buckwheat** **with** **1** **egg** **and** **place** **into** **the** **oven** **for** **10** **or** **15**
混合 这 荞麦 和 1 蛋 和 地方 进入 这 烤箱 为了 - 或者 -
[ˈmɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将荞麦与 1 个鸡蛋混合，放入烤箱烤 10 或 15 分钟。

[wen] [ðə; ði] [ˈbʌkwiːt] [ɪz] [braʊn] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .
When **the** **buckwheat** **is** **browned** **add** **to** **the** **boiling** **water** **.**
什么时候 这 荞麦 是 棕色 添加 到 这 沸腾 水 .

荞麦煮至棕色后，加入沸水中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [tiːz] .
Add **1** **teas** **.**
添加 1 茶 .

加1包茶。

[sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ænd; ənd] [əˈlaʊ] [tuː; tə][bɔɪl] - [ˈmɪnɪts] [ɑːn] [sloʊ] [ˈfaɪər] .
salt **,** **1** **tablespoon** **of** **butter** **and** **allow** **to** **boil** **30** **minutes** **on** **slow** **fire** **.**
盐 , 1 汤匙 的 黄油 和 允许 到 熬 - 分钟 在 慢的 火 .

加入盐、1汤匙黄油，用小火煮30分钟。

[fraɪ][ðə; ði] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd][mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˈbʌkwiːt] .
Fry **the** **onions** **and** **mix** **with** **the** **buckwheat** **.**
炒 这 洋葱 和 混合 和 这 荞麦 .

将洋葱炒香，然后与荞麦混合。

[ðə; ði] [doʊ] : [mæʃ] [ðə; ði] [pə'tetoz] ; [ˌeɪ di: 'di:][θri:] [egz] , [wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt] .

The	**dough**	**:**	**Mash**	**the**	**potatoes**	**;**	**add**	**3**	**eggs**	**,**	**1**	**teaspoon**	**salt**	**.**
这	面团	:	捣碎	这	土豆	;	添加	3	鸡蛋	,	1	茶匙	盐	.

面团：将土豆捣成泥；加入 3 个鸡蛋、1 茶匙盐。

[ˌeɪ di: 'di:]['flaʊər][ænd; ənd] [ni:d] [ə; eɪ] [θɪn] [doʊ] .

Add	**flour**	**and**	**knead**	**a**	**thin**	**dough**	**.**
添加	面粉	和	揉	一个	薄的	面团	.

加入面粉，揉成薄面团。

[kʌt] [ðə; ði] [doʊ] ['ɪntu:] ['sekʃnz] ; [pleɪs] [sʌm; səm] ['bʌkwi:t] ['mɪkstʃər][ɑ:n] [i:tʃ] [ænd; ənd][roʊl]

Cut	**the**	**dough**	**into**	**sections**	**;**	**place**	**some**	**buckwheat**	**mixture**	**on**	**each**	**and**	**roll**
切	这	面团	进入	部分	;	地方	一些	荞麦	混合物	在	每个	和	卷

['ɪntu:][ə; eɪ] ['dʌmplɪŋ] .

into	**a**	**dumpling**	**.**
进入	一个	饺子	.

将面团切成小块；在每个小块上放一些荞麦馅，然后卷成饺子。

[beɪk] [ɪn] ['bʌtərd] [pæn][ɪn]['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] , ['mɑ:dərət] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

Bake	**in**	**buttered**	**pan**	**in**	**oven**	**for**	**35**	**minutes**	**,**	**moderate**	**temperature**	**.**
烤	在	涂黄油的	平底锅	在	烤箱	为了	-	分钟	,	缓和	温度	.

在涂了黄油的烤盘中，用中温烘烤 35 分钟。

['nevər] [feɪl] [hɑ:t] [keɪks]

NEVER	**FAIL**	**HOT**	**CAKES**
绝不	失败	热的	蛋糕

永不失败的热蛋糕

[wʌn][si:]['flaʊər]

1	**C**	**flour**
1	C	面粉

杯面粉

[wʌn][ti:] ['beɪkɪŋ] [ˌpi:'di:'ɑ:r] .

1	**t**	**baking**	**pdr**	**.**
1	t	烘烤	血浆置换	.

吨烘焙粉。

½ [ti:][sɔ:lt]

½	**t**	**salt**
½	t	盐

½ 茶匙盐

[wʌn][ti:] ['ʃʊgər]

1	**T**	**sugar**
1	T	糖

1汤匙糖

[wʌn] [eg] , ['bi:tn]

1	**egg**	**,**	**beaten**
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

¾ [si:] [mɪlk]

¾	**C**	**milk**
¾	C	牛奶

¾ 杯牛奶

[θri:][ti:][meltid] ['ʃɔ:rtnɪŋ]

3	**T**	**melted**	**shortening**
3	T	融化	缩短

汤匙融化的起酥油

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift **dry** **ingredients** **together** **.**
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kəm'baɪn] [eg] [ænd; ənd] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə] [meɪk]
Combine **egg** **and** **milk** **and** **add** **gradually** **to** **dry** **ingredients** **to** **make**
结合 蛋 和 牛奶 和 添加 逐步地 到 干燥 原料 到 制作

[smuːð] ['bætər] ([biːt] [wɪð; wɪθ] ['roʊtəri] ['biːtər]) .
smooth **batter** **(** **beat** **with** **rotary** **beater** **)** **.**
光滑的 连击 (打 和 旋转 击打者) .

将鸡蛋和牛奶混合，然后逐渐加入干料中，制成光滑的面糊（用旋转搅拌器搅拌）。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Add **shortening** **.**
添加 缩短 .

加入起酥油。

[drɑːp] ['bætər] [ɑːn] [hɑːt] , [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Drop **batter** **on** **hot** **,** **greased** **baking** **sheet** **.**
降低 连击 在 热的 , 涂油 烘烤 床单 .

将面糊滴在热的、涂了油的烤盘上。

([duː] [nɑːt] [ˌɑːr 'iː] - [griːs] [ʃiːt] [bɪ'twiːn] ['beɪkɪŋ]) .
(**do** **not** **re** **-** **grease** **sheet** **between** **bakings** **)** **.**
(做 不是 关于 - 润滑脂 床单 之间 烘焙) .

（烘烤之间不要重新在烤盘上涂油）。

[meɪks] [ə'baʊt] [wʌn] ['dʌz(ə)n] .
Makes **about** **one** **dozen** **.**
制作 关于 一 打 .

大约可以做一打。

[-] [noʊts] :
Transcriber's **notes** **:**
转录员的 笔记 :

转录者注释：

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] [lɪst] [ʌv; əv] ['tʃeɪndʒɪz] [meɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] .
The **following** **is** **a** **list** **of** **changes** **made** **to** **the** **original** **.**
这 下列的 是 一个 列表 的 变化 制成 到 这 原来的 .

以下是对原文件所做的修改列表。

[beɪkt] ['snæpər] ['kjuːbə] :
BAKED **SNAPPER** **CUBA** **:**
烘焙 鲷鱼 古巴 :

古巴烤鲷鱼：

" - " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [sɪəd]
" **sexared** **"** **changed** **to** **"** **seared**
" - " 已更改 到 " 烤

“sexared”改为“seared”

" [lə'zɑːnjə] :
" **LASAGNE** **:**
" 千层面 :

千层面：

" ['ɔːrgənoʊ; 'ɔːrgənə; ɔːr'gænoʊ; ɔːr'gænə] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [ə'regənoʊ] " [ɪn] [lɪst] [ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts]
" **organo** **"** **changed** **to** **"** **oregano** **"** **in** **list** **of** **ingredients**
" 有机 " 已更改 到 " 牛至 " 在 列表 的 原料

配料表中的“organo”已改为“oregano”。

[biːf] ['pɔːrkjupaɪn] :
BEEF **PORCUPINE** **:**
牛肉 豪猪 :

牛刺猬:

" ['hæmbɜ-gɜ-] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['hæmbɜːrgər] " [ɪn][lɪst][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts]
" hamberger " changed to " hamburger " in list of ingredients
" 汉堡 " 已更改 到 " 汉堡包 " 在 列表 的 原料

配料表中的“hamberger”改为“hamburger”。

['saʊər] [kriːm] [viːl] [stuː] :
SOUR CREAM VEAL STEW :
酸的 奶油 小牛肉 炖 :

酸奶油小牛肉炖菜:

" " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['buːjɑːn] " [ɪn][lɪst][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts]
" bouillion " changed to " bouillon " in list of ingredients
" 肉汤 " 已更改 到 " 肉汤 " 在 列表 的 原料

配料表中的“bouillion”改为“bouillon”。

[hɑːt] [slɔː] — ['dʒɜːrmən] ['kæbɪdʒ] :
HOT SLAW — GERMAN CABBAGE :
热的 凉拌卷心菜 — 德语 卷心菜 :

热凉拌卷心菜——德国卷心菜:

" [wɑːt] ['wɔːtər] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['wɔːtər]
" wate water " changed to " water
" 水 水 " 已更改 到 " 水

“water”改为“water

" ['sælədz] :
" SALADS :
" 沙拉 :

沙拉:

" [maɪld] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [mɪlk]
" mild " changed to " milk
" 温和的 " 已更改 到 " 牛奶

“温和的”改为“牛奶”

" [sɔːft] ['tʃɔːklət] ['frɔːstɪŋ] :
" SOFT CHOCOLATE FROSTING :
" 柔软的 巧克力 糖霜 :

“软巧克力糖霜:

" [mɑːrdʒɜ-iːn] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " ['mɑːrdʒərən] " [ɪn][lɪst][ʌv; əv] [ɪn'griːdiənts]
" margerine " changed to " margarine " in list of ingredients
" 人造黄油 " 已更改 到 " 人造黄油 " 在 列表 的 原料

配料表中的“margerine”已改为“margarine”。

['reɪndʒər] ['kʊkiz] :
RANGER COOKIES :
游侠 曲奇饼 :

游骑兵饼干:

" ['kriːn] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [kriːm] "
" Crean " changed to " Cream "
" 克里安 " 已更改 到 " 奶油 "

“Crean”改为“Cream”

" [soʊz] " [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] " [saɪz]
" soze " changed to " size
" 索泽 " 已更改 到 " 尺寸

“soze”改为“size”

"	['struːdl]	:
"	**STRUDEL**	**:**
"	苹果卷	:

"斯特鲁德尔:

"	[raɪzənz]	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	['reɪzɪnz]	"	[ɪn]	[lɪst]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
"	**raisens**	"	**changed**	**to**	"	**raisins**	"	**in**	**list**	**of**	**ingredients**
"	葡萄干	"	已更改	到	"	葡萄干	"	在	列表	的	原料

配料表中的"raisens"改为"raisins"。

['dʒɜːrmən]	[swiːt]	['tʃɔːklət]	[keɪk]	:
GERMAN	**SWEET**	**CHOCOLATE**	**CAKE**	**:**
德语	甜的	巧克力	蛋糕	:

德国甜巧克力蛋糕:

[rɪ'piːtɪd]	"	[ɪn]	"	[rɪ'muːvd]	[frʌm; frəm]	
Repeated	**"**	**in**	**"**	**removed**	**from**	
重复	"	在	"	已移除	从	

重复的"in"已删除

"	[pleɪs]	[boʊl]	[ðɪs]	['mɪkstʃər]	[ɪn]	[ɪn]	[pæn]	[ʌv; əv]	[koʊld]	['wɔːtər]	.
"	**Place**	**bowl**	**this**	**mixture**	**in**	**in**	**pan**	**of**	**cold**	**water**	**.**
"	地方	碗	这	混合物	在	在	平底锅	的	寒冷的	水	.

将装有混合物的碗放入冷水锅中。

"	['lemən]	[mə'ræŋ]	[paɪ]	:
"	**LEMON**	**MERINGUE**	**PIE**	**:**
"	柠檬	蛋白酥皮	馅饼	:

柠檬蛋白酥皮派:

"	[slɪgθli]	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	['slaɪtli]	"	[ɪn]	[lɪst]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
"	**sligthly**	"	**changed**	**to**	"	**slightly**	"	**in**	**list**	**of**	**ingredients**
"	略微	"	已更改	到	"	轻微地	"	在	列表	的	原料

配料表中的"slightly"改为"slightly"。

['sɪŋg(ə)l]	[eɪt]	"	[paɪ]	[krʌst]	:
SINGLE	**8**	**"**	**PIE**	**CRUST**	**:**
单身的	8	"	馅饼	地壳	:

单份 8 英寸派皮:

"	['bjuːəl]	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	[bɪld]
"	**Buil**	"	**changed**	**to**	"	**Build**
"	建造	"	已更改	到	"	建造

"已构建"已更改为"构建

"	[klæm]	[dɪp]	[fɔːr; fər]	[pə'teɪtoʊ]	[tʃɪps]	
"	**CLAM**	**DIP**	**FOR**	**POTATO**	**CHIPS**	
"	蛤	蘸	为了	土豆	芯片	

蛤蜊蘸薯片

"	-	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	['wustəʃiə]	"	[ɪn]	[lɪst]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
"	**Worstershire**	"	**changed**	**to**	"	**Worcestershire**	"	**in**	**list**	**of**	**ingredients**
"	-	"	已更改	到	"	伍斯特郡	"	在	列表	的	原料

配料表中的"Worstershire"已更改为"Worcestershire"。

[ɔːl]	['pɜːrpəs]	['peɪstri]	:
ALL	**PURPOSE**	**PASTRY**	**:**
全部	目的	糕点	:

万能酥皮:

"	[mɑːrdʒɜ-iːn]	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	['mɑːrdʒərən]	"	[ɪn]	[lɪst]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
"	**margerine**	"	**changed**	**to**	"	**margarine**	"	**in**	**list**	**of**	**ingredients**
"	人造黄油	"	已更改	到	"	人造黄油	"	在	列表	的	原料

配料表中的"margerine"已改为"margarine"。

"	[ɪndɛfənətli]	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	[ɪn'defɪnətli]
"	**indefinately**	"	**changed**	**to**	"	**indefinitely**
"	无限期	"	已更改	到	"	无限期

“indefinately”改为“indefinitely”

"	['bɜːrtʃər]	[mjuːz]	:
"	**BIRCHER**	**MUES**	**:**
"	伯彻	骡子	:

“BIRCHER MUES：

"	-	"	[tʃeɪndʒd]	[tuː; tə]	"	['tiːspuːn]	"	[ɪn]	[lɪst]	[ʌv; əv]	[ɪn'griːdiənts]
"	**teasoons**	"	**changed**	**to**	"	**teaspoons**	"	**in**	**list**	**of**	**ingredients**
"	-	"	已更改	到	"	茶匙	"	在	列表	的	原料

配料表中的“teaoons”改为“teaspoons”。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神